

Anexo 2

JUEGO DE TARJETAS (imprimir 5, recortar y plastificar)

PETROALIMENTOS (no usar esta celda)	AGRICULTURA PARA ENFRIAR EL PLANETA (no usar esta celda)
<p>La cría intensiva de animales sale muy cara ecológicamente: el estiércol ha pasado de ser un valioso abono a convertirse en un residuo con el que no sabemos qué hacer; se usan grandes superficies de cultivos para alimentar al ganado, el uso masivo de antibióticos hace que lleguen a nuestro plato, el consumo de agua por kilo de carne vacuna producida es de unos 100.000 l. y el ganado es un gran productor de metano, un potente gas de efecto invernadero.</p>	<p>La ganadería que aprovecha rastrojeras, residuos agrícolas y pastizales de montaña, no necesita que se produzcan alimentos sólo para el ganado. En sistemas agro-ganaderos integrados, el estiércol de los animales abona la tierra de cultivo, cerrando así el ciclo de la materia. Este sistema supone una disminución de la cantidad de carne que comemos en las sociedades industrializadas.</p>
<p>Los abonos nitrogenados: son la mayor fuente agrícola de emisiones directas de gases de efecto invernadero, como el óxido nitroso, que tiene un potencial de calentamiento global unas 300 veces mayor que el del CO₂ y una vida de 120 años.</p>	<p>La utilización de abonos orgánicos es mucho más eficiente, mantiene la fertilidad de los suelos a largo plazo, evita la contaminación de las aguas por nitritos y emite menos gases de efecto invernadero que los fertilizantes artificiales.</p>
<p>La FAO calcula que los agricultores y agricultoras de los países industrializados gastan una media de cinco veces más energía para producir un kilo de cereal que los campesinos y campesinas africanos. Esta energía es el gas y el petróleo necesarios para producir fertilizantes y pesticidas, y para el uso de maquinaria agrícola.</p>	<p>Es necesario recuperar una agricultura que no dependa del petróleo, que rescate las prácticas válidas que se desarrollaron a los largo de siglos y que incorpore los avances y descubrimientos de la nueva agricultura ecológica.</p>
<p>(no usar esta celda)</p>	

<p>Se estima que en los países industrializados las frutas y verduras viajan a menudo entre 2.500 y 4.000 Km desde el punto de producción hasta el punto de venta. A modo de ejemplo, en España cada día importamos 3.500 cerdos y exportamos 3.000, y cada día importamos 220.000 kg. de patatas de el Reino Unido y se exportan 72.000 kg. de patatas al Reino Unido.</p>	<p>Cuando consumimos alimentos de proximidad reducimos drásticamente los kilómetros recorridos por los mismos, evitando así la emisión a la atmósfera de millones de toneladas de CO₂ y otros gases de efecto invernadero que salen de los motores de cientos de miles de camiones, trenes, aviones y barcos que transportan alimentos.</p>
<p>La venta de alimentos en grandes cadenas de supermercados y grandes superficies aumenta el número de intermediarios entre productores-as y consumidores-as, dejando menores ingresos a los primeros. También es mayor la distancia media que recorren los productos, por lo que llevan más envasado y días desde su recolección. Finalmente, son responsables de una parte importante de la comida que se tira a la basura sin haber llegado a los hogares.</p>	<p>La venta de alimentos en mercados agroecológicos, grupos de consumo y pequeñas tiendas permite a los productores y productoras obtener un precio justo por sus productos, disminuir las distancias recorridas y dar a conocer su trabajo. A las personas consumidoras les permite acceder a productos de calidad a buen precio, conocer las fincas y agricultores-as que han cultivado esos alimentos y valorar todo el trabajo que llevan detrás.</p>
<p>El sobreenvasado produce millones de toneladas de residuos cada día en el mundo, basura mayoritariamente de plásticos diversos, no biodegradables y muchos de los cuales no pueden reciclarse ni reutilizarse, o no llegan a los centros de reciclaje. Los plásticos, como sabéis, proceden del petróleo, y están inundando nuestros mares y océanos.</p>	<p>Cuando los alimentos no tienen que recorrer grandes distancias, no requieren de sobreenvasado. Los sistemas de envasado y embalaje sostenibles usan materiales renovables y reciclables o reutilizables. Pero el mejor envase es el que no se fabrica.</p>
<p>Cuando la agricultura se destina a la exportación, las variedades de alimentos que interesan a las empresas exportadoras son aquellas que resisten mejor el transporte, los días en cámaras de frío y los envasados ligeros. Es decir, unas pocas. Se produce por tanto una enorme pérdida de biodiversidad.</p>	<p>Cuando queremos obtener alimentos sabrosos cuidando la tierra usamos variedades de alimentos que se adaptan bien al tipo de suelo y al clima del lugar. De esta manera, requieren menos fertilizantes y pesticidas. Las variedades locales nos ofrecen colores, olores y sabores biodiversos.</p>

