



SECCIONES

SUSCRÍBETE X \$900 1ER MES

INTERMEDIOS

MIS NOTICIAS

VIDA | CIENCIA EDUCACIÓN VIAJAR MEDIO AMBIENTE MUJERES RELIGIÓN MASCOTAS

PUBLICIDAD



Ofrecen hasta USD 50.000 para que 10 colegios enseñen sostenibilidad

El proyecto Como con ECO, busca a 10 colegios que quieran enseñar sostenibilidad a sus estudiantes .

RELACIONADOS: ALIMENTACIÓN | RECURSOS NATURALES | SOSTENIBILIDAD

Se

EDWIN CAICEDO
21 de julio 2022, 01:40 A. M.



La forma a través de la cual se alimenta la humanidad es un cóctel complejo de bajos niveles de sostenibilidad, poca resiliencia ante el cambio climático y muy poca nutrición.



Temas relacionados

VALLE 12:00 A. M.

Le apuesta por ser una región sostenible, en todos los aspectos



CONSTRUCCIÓN JUL 19

Urbanismo con equilibrio ambiental: la visión Amarillo



Reciba noticias de [EL TIEMPO](#) desde GoogleNews

Las cifras lo explican de forma sencilla: cada año, **solo en Colombia, se desperdicia el 34 por ciento de la comida que se produce** según datos del Departamento Nacional de Planeación. **La agricultura es responsable del 23 por ciento de las emisiones globales de gases de efecto invernadero** y es el segundo generador de cambio climático por emisiones en el planeta, según la ONU.

El alto nivel de azúcar, sodio y grasas hace que el 80 por ciento de los alimentos de paquete que se consumen en Bogotá no sean saludables. La variabilidad climática y el aumento de las temperaturas puede impactar un tercio de la producción alimentaria a nivel mundial, según estudios.

(Lea también: [El cambio climático amenaza un tercio de la producción de alimentos](#))

Es de allí, y de muchas otras problemáticas relacionadas a la manera con la que las personas estamos alimentándonos, de donde surge 'Como con ECO'. Una iniciativa construida entre la Universidad Ean y la empresa social 2811 y financiada por la Fundación Botnar, que busca "educar a jóvenes como agentes de cambio para la construcción de realidades sostenibles y resilientes".

Actualmente, **'Como con ECO', está ofreciendo hasta 50.000 dólares en asesoría gratuita para que 10 colegios, cinco en la ciudad de Bogotá y cinco en Manizales, enseñen a sus estudiantes cómo pueden ser más responsables con el planeta** a través de distintas iniciativas que incluyen: el desarrollo de una huerta, clases con expertos, capacitación a profesores y una calculadora para medir la huella ambiental del colegio centrada en su sistema alimentario, entre otros beneficios.



La convocatoria nombrada 'Un Lab de Alimentación para mi colegio', busca que los 10 colegios, públicos o privados, puedan acceder al proyecto y educar a sus estudiantes para que estos no solo puedan ser más responsables con el planeta, sino que tengan la capacidad de replicar lo aprendido.

(Le puede interesar: [El gran desafío contra el cambio climático es la alimentación](#))

Según Paola Sánchez, directora de Como con ECO, lo que buscan es que los niños y jóvenes aprendan de

sostenibilidad a través del pensamiento sistémico, la creatividad, la resolución de problemas, el estilo de vida sostenible, el liderazgo, y la capacidad de movilizar a otros, entre otras aptitudes.

“En una coyuntura enmarcada por una creciente crisis ambiental, es importante fortalecer estilos de vida que reconecten a los jóvenes con su potencial de construir realidades sostenibles. Desde Como con ECO estamos contribuyendo a darle voz a los jóvenes para que sean parte de las dinámicas que buscan fomentar procesos sostenibles desde su alimentación. Estamos priorizando su activación como agentes de cambio empleando los alimentos como ese conector entre su bienestar y la protección del planeta. Lo hacemos a través de los alimentos porque entendemos que es un elemento que conecta a todas las personas, sin importar condiciones sociales, culturales o económicas, todos debemos comer”, destaca Sánchez.

La experta asegura que es importante entender cómo este tipo de acciones, aunque parezcan pequeñas, tienen grandes niveles de incidencia en el planeta. Y es allí donde los jóvenes son una pieza clave, pues ellos tienen la capacidad de cambiar la forma en cómo una generación se relaciona y actúa frente a los altos niveles de insostenibilidad en la alimentación que atraviesa el planeta actualmente.



Desde Como con ECO estamos contribuyendo a darle voz a los jóvenes para que sean parte de las dinámicas que buscan fomentar procesos sostenibles desde su alimentación.



(Le recomendamos: [Producción de alimentos genera un tercio de la contaminación en el planeta](#))

Una opinión similar tiene la bióloga y rectora de la Universidad Ean, Brigitte Baptiste, quien asegura que es necesario que las nuevas generaciones cumplan con los Objetivos de Desarrollo Sostenible, por eso lo que buscan a través de los laboratorios de Como con ECO es que la alimentación sea una tarea responsable por parte de ellos y de todos los colegios que se inscriban y hagan parte del proyecto, y de esa manera se puedan reducir millones de toneladas de comida perdida en Colombia.



Lo que queremos con estos laboratorios sostenibles es que marquemos un antes y un después de la alimentación en el país, tanto en colegios como en educadores y estudiantes, como en los hogares



“Debemos reemplazar tanto azúcar y productos procesados, aditivos tóxicos, y debemos apuntarle a una alimentación que contribuya al prevenir un mayor cambio climático, disminuir el desperdicio, y contribuir con la construcción de cultura sostenible por parte de las familias colombianas. Lo que queremos con estos laboratorios sostenibles es que marquemos un antes y un después de la alimentación en el país, tanto en colegios como en educadores y estudiantes, como en los hogares”, finalizó la experta.

(Le puede interesar: [Menos carne y más bosques para combatir el cambio climático](#))

Los colegios interesados podrán postularse hasta el 15 de septiembre en ‘Un Lab de Alimentación para mi colegio’ a través de la página web de la Universidad Ean ([o haciendo clic acá](#)) donde deberán diligenciar un formulario con información y pasar por un proceso de selección para convertirse en una de las instituciones educativas beneficiadas.

EDWIN CAICEDO | REDACTOR MEDIOAMBIENTE
[@CaicedoUcros](#) | [@ElTiempoVerde](#)

