



CONSUM RESPONSABLE, EDUCACIÓ I AGRICULTURA ECOLÒGICA

GUIA PER ALS DOCENTS

TALLERS EDUCATIUS D'ALIMENTACIÓ SOSTENIBLE
I CONSUM RESPONSABLE



MAS DE NOGUERA



GENERALITAT
VALENCIANA
Conselleria d'Agricultura,
Medi Ambient, Canvi Climàtic
i Desenvolupament Rural

COM INTEGREM ELS TALLERS A L'AULA?

Teniu a les vostres mans una guia per a realitzar el projecte educatiu sobre l'alimentació, el consum responsable i l'agricultura ecològica. Recordeu que és una guia i podeu variar les activitats de la manera que més us funcione. Tan sols és necessari iniciar el projecte a la classe abans que anem a realitzar els tallers i després elaborar un material de conclusió i compromisos necessari per a l'avaluació.

Per a que el treball dels tallers siga significatiu i ajude a assolir els objectius que pretenem al projecte, el treball s'hauria d'iniciar a l'aula formulant algunes qüestions a resoldre sobre la temàtica del projecte. Per a ajudar-vos a començar us presentem un mapa conceptual molt senzill sobre l'alimentació sostenible que us presenta conceptes relacionats amb la mateixa. Podeu partir des de dalt del mapa conceptual o de qualsevol de les temàtiques que apareixen relacionades amb l'alimentació sostenible i que siguen interessants per als vostres alumnes.

És important que els mateixos alumnes es formulen alguna qüestió que es pugui resoldre a través dels tallers que farem. Podeu fer-ho amb treball per equips o en una sessió de tertúlia a classe motivada pel docent, i així afavorir l'interés dels xiquets i xiquetes en el tema a treballar, a banda de servir també per veure quins coneixements tenen sobre la temàtica de treball. A partir d'aquestes idees, s'hauran d'integrar els tallers en la recerca d'informació. Per suposat, els alumnes poden utilitzar altres recursos per a obtenir més informació, com ara visites a productors, internet, revistes del tema o llibres, entrevistes a agricultors, experiències personals a casa, etc. Al final del document tindreu un directori de webs i projectes per buscar informació.

En la data reservada, l'equip del Mas de Noguera realitzarà el taller triat, Consum responsable o Alimentació sostenible. Recordem que el taller d'alimentació es realitza en el menjador escolar.

Després de la realització dels tallers hi haurà un treball de reflexió a l'aula amb els docents, on entre tots hauran de veure si poden resoldre els problemes o qüestions plantejades i arribar a unes conclusions. Com estem treballant l'Educació Ambiental es molt important que els alumnes s'identifiquen com part del problema a resoldre i plantegen canvis d'actituds en la seua vida quotidiana que han de plasmar a les conclusions.

Finalment s'elaborarà un material amb aquestes conclusions i canvis que es penjarà en format digital en un blog del projecte. Aquests materials ens serviran com a avaluació dels Tallers i per posar en comú els compromisos de cada classe participant

Haureu de fer-nos arribar eixes conclusions a través del correu electrònic del Mas de Noguera o del projecte Crea.e.

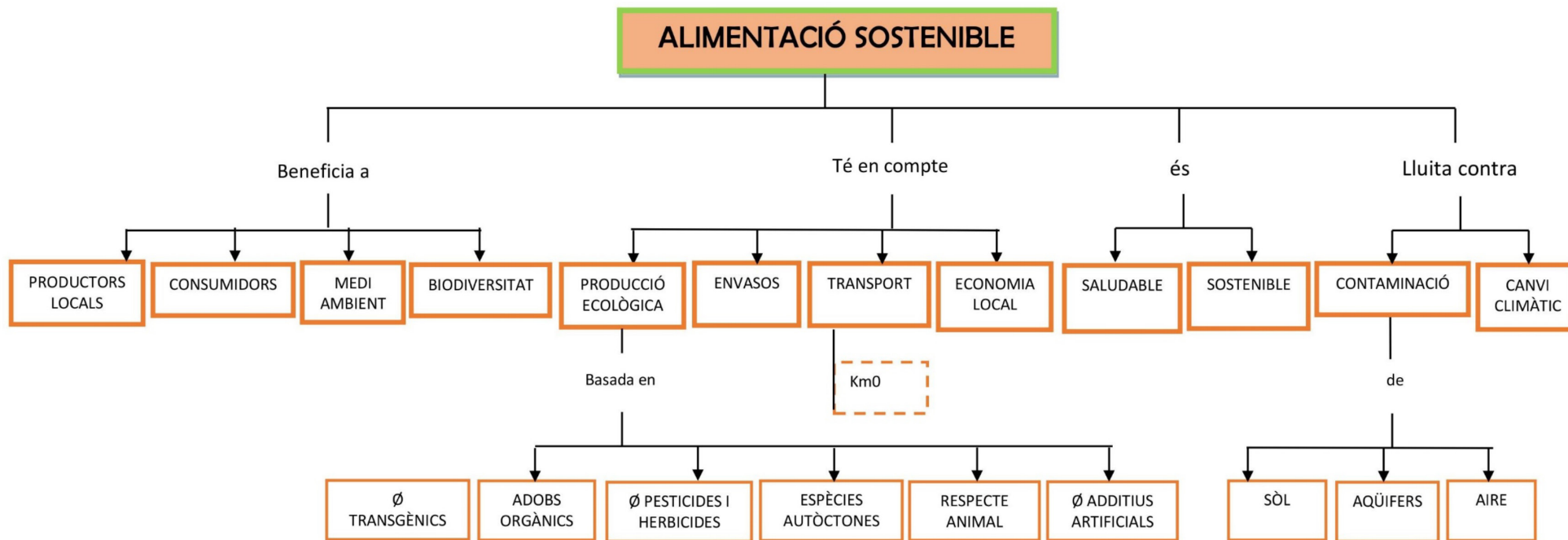
TAULA RESUM D'EXECUCIÓ DEL PROJECTE	
TREBALL PREVI A L'AULA	<ul style="list-style-type: none"> • Presentació del projecte als alumnes per part del professorat. • Treball amb el mapa conceptual: formulació de preguntes o qüestions d'interès relacionades amb els conceptes a treballar. • Establiment d'hipòtesi.
BALL D'INVESTIGACIÓ	<ul style="list-style-type: none"> • Realització dels tallers de Crea.e 2019. • Entrevistes a productors, grups de consum, família, etc. • Visites a productors, horts, tendes. • Recerca d'informació a internet.
TREBALL DE CONCLUSIÓ	<ul style="list-style-type: none"> • Anàlisi de la informació. • Treball d'equip per a obtenir alguna conclusió tenint el compte el que hem après. • Compromisos per al canvi. Que podem fer nosaltres? • Elaboració d'un material de conclusió i canvi i enviar-lo al Mas de Noguera.
SEGUIMENT DELS COMPROMISOS	<ul style="list-style-type: none"> • Fer un seguiment dels compromisos adquirits sobretot en les qüestions que facen referència a actitud o canvis en el dia a dia del centre escolar. • Establir una comunicació amb les famílies del que s'ha après en el projecte per facilitar el canvi a les cases dels alumnes.

GUIA D'ACTIVITATS QUE PODEU UTILITZAR PER ORGANITZAR EL TREBALL

A continuació trobareu una sèrie d'activitats amb preguntes que us pot servir per a organitzar els passos a seguir, tant amb el treball previ com al posterior. Us pot servir com a model d'ajuda, però si teniu alguna altra forma de treballar aquests projectes podeu fer-ho amb la vostra metodologia habitual. Això sí, recordeu que la part final de conclusions i compromisos ens ha d'arribar al Mas de Noguera perquè forma part de l'avaluació del projecte.

MAPA CONCEPTUAL

Mapa conceptual sobre l'alimentació sostenible que ajuda a visualitzar les diferents temàtiques que podeu treballar en l'aula abans i després dels tallers, iniciant el projecte amb alguna qüestió que tinga a veure amb algun d'aquestos conceptes.



ETIQUETES DE L'AGRICULTURA ECOLÒGICA I ALIMENTS SOSTENIBLES:



ACTIVITAT 1:

Sessió a l'aula per parlar sobre alimentació i producció d'aliments i trobar un problema o qüestions que volem treballar.

QUÉ VOLEM SABER? PLUJA D'IDEES



ON I COM PODEM TROBAR INFORMACIÓ?



ACTIVITAT 2:

Realització del Taller de Consum responsable o Alimentació sostenible a l'aula amb els educadors del Mas de Noguera.

TALLER D'ALIMENTACIÓ SOSTENIBLE	
De 9:00 a 10:00	<p>Presentació dels educadors i els alumnes.</p> <p>Xerrada-col·loqui. Explicació i debat dels següents continguts:</p> <ul style="list-style-type: none">• Què és l'alimentació?• Nutrients i funcions dels mateixos: perquè hem de menjar de tot.• Origen dels aliments: agricultura, ramaderia, pesca.• La transformació dels aliments i la qualitat final dels mateixos.• Aliments ecològics: avantatges i desavantatges de la producció ecològica.• Relació dels aliments ecològics amb la salut. La qualitat dels aliments.• Els additius químics: què són? Són nutrients? Relació dels additius amb la salut• Reconeixement dels productes ecològics: etiquetatge estatal i europeu. Avantatges dels productes locals per al nostre entorn i economia. Coneixement d'alguns d'aquests aliments. <p>COMPETÈNCIES: Comunicació Lingüística, Coneixement i la Interacció amb el Mon Físic, Social i Ciutadana</p>
De 10:00 a 11:00	<p>Activitat pràctica de cuina. Al menjador del centre els alumnes elaboraran unes senzilles receptes amb productes ecològics, aprenent a reconèixer-los a través de les etiquetes. Els alumnes hauran de treballar en grups i fer-se càrrec de l'elaboració de les receptes, de la neteja dels estris de cuina que utilitzen i de l'espai que embruten. L'objectiu és que entren en el món de la cuina d'una manera activa i descobrixquen que pot ser senzill i divertit i que a més podem menjar variat i de qualitat amb els productes de temporada i ecològics que ens ofereix el nostre territori, així com crear hàbits saludables o l'hora de cuinar. És important també el treball en equip i la cooperació per a obtenir un bon resultat i compartir-lo amb tots els companys.</p> <p>COMPETÈNCIES: Cultural i Artística, Aprendre a Aprendre, Autonomia i Iniciativa Personal, Comunicació Lingüística, Matemàtica</p>
De 11:00 a 11:30	<p>Esmorzar i descans. Després de la feina ve la recompensa. Pararem taula i esmorzarem els productes que hem elaborat entre tots. L'objectiu és desmitificar la relació que malauradament es fa d'aliments ecològics amb els règims i els productes integrals i esbrinar per ells mateixa que tenen bon sabor. També ens serveix per a introduir nous aliments i sabors, fomentar el treball en grup i augmentar l'autoestima dels xiquets que s'adonen que son capaços de cuinar per ells mateixa.</p> <p>COMPETÈNCIES: Aprendre a Aprendre, Autonomia i Iniciativa Personal, Comunicació Lingüística</p>
De 11:30 a 12:30	<p>La dieta mediterrània i els aliments de temporada. Treball en equip per a analitzar la dieta mediterrània saludable i els nutrients que ens aporten els aliments amb l'ajuda de material didàctic. Elaboració per equips d'un menú equilibrat per a la seua família. Debat sobre els problemes de salut que pot ocasionar una alimentació inadequada. (en l'aula)</p> <p>COMPETÈNCIES: Cultural i Artística, Aprendre a Aprendre, Autonomia i Iniciativa Personal, Comunicació Lingüística</p>
De 12:30 a 13:00	<p>Conclusió. Repàs dels continguts apresos xerrant de la relació de l'alimentació actual amb la contaminació ambiental i l'economia local amb l'ajuda d'unes imatges de paisatges diferents.</p> <p>COMPETÈNCIES: Comunicació Lingüística, Coneixement i la Interacció amb el Mon Físic, Social i Ciutadana</p>

ACTIVITAT 2:

Realització del Taller de Consum responsable o Alimentació sostenible a l'aula amb els educadors del Mas de Noguera.

TALLER DE CONSUM RESPONSABLE	
De 9:00 a 10:00	<p>Presentació dels educadors i els alumnes.</p> <p>Xerrada-col·loqui. Explicació i debat de nous criteris per la compra</p> <ul style="list-style-type: none">• Què és el consum?• Transformació dels aliments: de l'origen a casa.• Diferents tipus d'envasos i les seues repercussions.• Els additius: com reconèixer-los en l'envàs.• Aliments ecològics: avantatges per al medi i la salut de la producció ecològica.• Les etiquetes de qualitat dels aliments ecològics.• Els ingredients dels productes envasats.• Avantatges per a la salut, el medi i l'economia de la compra dels productes locals.• Perills del consumisme• Els aliments de temporada• Transport i contaminació de l'aire <p>COMPETÈNCIES: Comunicació Lingüística, Coneixement i la Interacció amb el Mon Físic, Social i Ciutadana</p>
De 10:00 a 11:00	<p>Activitat de grup. Dividim als alumnes en grups de 4-5 xiquets i cada grup tindrà establert un rol: cuiners d'un restaurant, una família, amics que celebren un aniversari). Hauran d'elaborar un menú per a l'activitat que tinga cada grup i preparar una llista de la compra. Mentrestant es munta el supermercat amb productes reals i amb diferents formats d'envasat, producció, transformació, qualitat, procedència...</p> <p>COMPETÈNCIES: Cultural i Artística, Aprendre a Aprendre, Autonomia i Iniciativa Personal, Comunicació Lingüística,</p>
De 11:00 a 11:30	<p>Esmorzar i descans.</p>
De 11:30 a 12:30	<p>La compra. Els diferent grups fan la compra dels aliments de la seua llista en el supermercat que s'ha muntat tenint en compte els envasos i les etiquetes dels aliments q trien. Després, amb l'ajuda d'unes fitxes, analitzaran si la compra ha seguit els criteris explicats en el primer apartat del taller i es posarà en comú el que ha fet cada grup.</p> <p>COMPETÈNCIES: Aprendre a Aprendre, Autonomia i Iniciativa Personal, Comunicació Lingüística, Social i Ciutadana.</p>
De 12:30 a 13:00	<p>Conclusió. Debat per a reflexionar la importància d'aquestos nous criteris per a millorar la qualitat dels aliments que consumim i la seua repercussió a l'entorn i la salut. Reconeixement de la necessitat del canvi de consum i de la introducció dels productes ecològics en la seua compra familiar.</p> <p>COMPETÈNCIES: Comunicació Lingüística, Coneixement i la Interacció amb el Mon Físic, Social i Ciutadana</p>

NOTA: Les descripcions dels tallers corresponen a un taller estandar. Els continguts s'adapten a les edats dels participants, utilitzant explicacions més senzilles i acompanyades d'imatges i contes per als més menuts i intentant fer reflexions més elaborades amb els més majors.

ACTIVITAT 3:

Organitzem la informació que hem obtingut als tallers i per altres medis.
Podem escriure o dibuixar el que hem après.

QUE HEM DESCOBERT?



ACTIVITAT 4:

Ara toca extraure conclusions i proposar solucions. Aquesta activitat la podeu fer per grups i després plasmar el resultat en un material que heu de fer arribar al Mas de Noguera.

CONCLUSSIONS



COMPROMISSOS. QUE PUC FER JO?



INFORMACIÓ I PROJECTES RELACIONATS AMB LA TEMÀTICA:

A continuació us deixem una llista d'enllaços d'interés on podreu trobar tant projectes del nostre territori que treballen les temàtiques de Consum responsable i alimentació sostenible, com enllaços que us duran a pàgines on trobareu informació sobre la producció ecològica d'aliments. Algunes d'aquestes iniciatives han participat en els seminaris i/o formació del projecte CREA.E

Esperem que aquesta informació us pugui ajudar en el treball amb els vostres alumnes.

Enllaços d'interés:

Llavors d'ací:

<https://llavorsdaci.org/>

És una associació que treballa des del 2007 per a la promoció i la conservació de la biodiversitat agrària del País Valencià i dels seus coneixements i cultura associada. Projectes i programes de sensibilització per a promoure l'ús de les varietats tradicionals dins del marc de l'agricultura ecològica.

A més, compten amb un banc de llavors locals al servei de les persones sòcies, i promovem una xarxa d'intercanvi d'informació i materials entre professionals i aficionats/es de l'agricultura.

CERAI-La sostenibilitat al plat:

<https://cerai.org/>

Acompanyar escoles públiques cap a la transició cap a un Menjador Escolar Sostenible, amb la participació de tots els actors implicats en el menjador escolar, per aconseguir elaborar estratègies alimentàries sostenibles en els mateixos, tenint en compte els principis de la sobirania alimentària. A més pretén generar agents multiplicadors a través dels CEFIRES (centres públics de formació del professorat) de Torrent i València, a través de cursos de formació professional en el CIPFP el Canastell de Sant Vicent del Raspeig. Finalment es pretén crear una Taula per la Restauració Sostenible del País Valencià.

Agricologia-ecoescuelas:

<http://www.agricologia.es/>

Un projecte nascut des de l'experiència en l'execució de programes d'alimentació ecològica i desenvolupament de l'hort en l'escola dels centres participants, a més d'unir-los la inquietud de sensibilitzar a la comunitat educativa i al seu entorn cap a una alimentació més saludable. Tot açò s'ha desenvolupat a través de personal tècnic de l'associació Agricologia Recupera, que ha implantat aquests programes formant a l'alumnat, professorat, AMPA, i personal dels menjadors escolars per a la consecució dels objectius a nivell de centre. Amb un enfocament integral s'aconsegueix involucrar als alumnes, pares, docents, personal de centres educatius, productors de verdures i fruites, monitors dels menjadors i en general a la comunitat educativa per aconseguir un canvi en el sistema educatiu i alimentari a les escoles.

Justícia alimentària:

<https://justiciaalimentaria.org/donde-trabajamos/valencia>

Treballant per la Sobirania Alimentària principalment en l'àmbit educatiu i en la incidència en les polítiques alimentàries. En educació treballem el projecte Alimentació: xarxa d'escoles per un món rural viu, des del qual donem suport a la comunitat educativa per treballar l'alimentació sostenible, el consum responsable, la igualtat de gènere i la producció agroecològica d'aliments.

l'Animeta:

<http://lanimeta.es/>

Organitza activitats de manera educativa, ambiental, lúdica i social dirigides a diferents sectors de la població amb la finalitat de fomentar la participació de la ciutadania en la recuperació i manteniment d'una agricultura ecològica respectuosa amb el medi ambient i la cultura agrària de l'horta a través de la creació d'una xarxa d'hortos ecològics i una alternativa cultural i d'oci que fomenti la sobirania alimentària com a pilar bàsic de la sostenibilitat.

Ecocomedores de Canarias:

<http://www.ecocomedoresdecanarias.com/>

Un Programa impulsat per l'Institut de Qualitat Agroalimentària (ICCA) en col·laboració amb la Direcció General d'Ordenació, Innovació i Promoció Educativa del Govern de Canàries, que desenvolupa un conjunt de línies estratègiques dirigides a potenciar el desenvolupament de la producció agrària ecològica, millorar la qualitat de l'alimentació de la població, afavorir la incorporació de productes ecològics, frescos, locals i de temporada al menú de menjadors escolars i socio-sanitaris i establir col·laboracions institucionals que reforcin els objectius establerts.

CAECV:

<http://www.caecv.com/val/que-es-lagricultura-ecologica/>

El Comité d'Agricultura Ecològica de la Comunitat Valenciana (CAECV) és l'Autoritat de Control encarregada de certificar els productes agroalimentaris ecològics d'origen vegetal o animal, transformats o no, obtinguts a la Comunitat Valenciana. A la seua pàgina trobareu informació sobre l'agricultura i ramaderia ecològiques i els seus criteris a l'estat espanyol i la Unió Europea, així com els beneficis que ens aporta a la societat i el medi ambient.

Associació Josenea

<https://www.youtube.com/watch?v=mj1EOgWzWJY>

En aquest vídeo creat per l'Associació Josenea s'expliquen de forma clara les característiques de l'agricultura ecològica i els seus beneficis per als sòl, la salut de les persones i el medi natural.

Greenpeace:

<https://es.greenpeace.org/es/que-puedes-hacer-tu/consumo/>

En aquesta apartat de la web de Greenpeace es donen consells per a canviar alguns hàbits de consum de diferents productes per minimitzar l'impacte que generen. Entre ells es troben els aliments i les recomanacions per tindre una alimentació més sostenible.

Comunidad por el clima:

<https://porelclima.es/equipo/1929-criterios-para-un-consumo-responsable>

Projecte format per diverses entitats socials, l'administració general de l'Estat, una associació empresarial i ONG ambientals. En aquest apartat de la web trobareu criteris per a un Consum Responsable.

Hay Eco:

<https://www.hayeco.com/blog/huella-ambiental-comida>

Article on trobareu càlculs de la petjada ecològica del diferents grups d'aliments i consells per a tindre una dieta més sostenible tenint en compte aquesta petjada.

Associació Vidasana:

<http://vidasana.org/agricultura-biologica>

L'Associació Vida Sana és una entitat sense ànim de lucre i declarada d'utilitat pública que des de 1981 es dedica a promoure l'agricultura ecològica i l'alimentació sana com a base per a una societat més justa i respectuosa amb el medi ambient. A la seua web trobareu molta informació i documents sobre consum responsable i agricultura ecològica.