



ACTIVIDAD: PRODUCTO LOCAL, ACIERTO AMBIENTAL

DESTINATARIOS: escolares de 5º y 6º curso de Educación Primaria.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS ACORDES A LOS DESTINATARIOS

- Conocer el origen de los productos que consumimos.
- Aprender a leer etiquetas de productos en el supermercado.
- Fomentar el consumo de productos de temporada y de cercanía.
- Descubrir las consecuencias de nuestro consumo en el cambio climático y en los ecosistemas.
- Saber cómo calcular la huella de carbono de los alimentos en función de su lugar de origen.
- Promover una actitud respetuosa con el resto de seres vivos y de la naturaleza.

CONTENIDOS ESPECÍFICOS

- Agricultura ecológica y sostenible.
- Productos de temporada y de cercanía.
- Origen de producción de los alimentos.
- Cálculo de huella de carbono.
- Impacto de la alimentación en los ecosistemas del mundo.

DESARROLLO Y TEMPORIZACIÓN

Duración total: 2 horas y 30 minutos.

Dinámica “¿Qué comercios hay en mi barrio? (15 min). Acompañamiento del grupo desde su centro escolar hasta el lugar de desarrollo de la actividad: zona con supermercado y bancos. Durante el recorrido, se pedirá al alumnado que se fijen en los comercios que vayan encontrando, cuántos hay, de qué tipo son y si hay alguno de reparación de objetos.

Repaso del taller “Consume lo justo” e introducción de la temática de la actividad (10 min). Breve repaso de los contenidos tratados en el taller anterior, presentación del entorno urbano en el que nos encontramos y de la actividad a realizar. Recordatorio de normas de la salida. División de la clase en dos grupos, cada grupo se quedará con una educadora y un docente.

Dinámica “Comercio local, acierto ambiental” (1 hora y 30 min). Esta dinámica consiste en una Gymkhana en la que el alumnado, dividido en dos subgrupos, pasará por 3 pruebas relacionadas con el consumo de proximidad y de temporada. Una vez hayan acabado las dinámicas, se intercambiarán.

- ❑ Prueba 1 – “La compra virtuosa” (45 min). La mitad de la clase accederá, con una educadora y un docente responsable, al supermercado más cercano al centro escolar. Se realizará un recorrido en el que aprenderán a identificar alimentos ecológicos y de producción cercana, mediante el aprendizaje de la lectura de etiquetas de los productos. Además, identificarán las frutas y verduras de temporada. Se explicará cómo se lleva a cabo la producción de alimentos fuera de temporada y sus consecuencias en los ecosistemas.
- ❑ Prueba 2 – “El viaje de la comida” (30 min). La otra mitad de la clase permanecerá en las inmediaciones del supermercado, con la otra educadora y el otro docente a cargo del grupo. Se repartirá a cada alumno/a una lámina con imágenes de alimentos o de países. Deberán unir alimento con su país de origen de producción, formando parejas. Una vez se hayan formado todas las parejas, se dará información sobre el método de producción de esos alimentos y la problemática que generan en los ecosistemas en sus lugares de origen.
- ❑ Prueba 3 – “Mira la etiqueta” (15 min). En dos equipos, se les repartirá un envase de garbanzos y una ficha con preguntas acerca del mismo. Unos garbanzos serán de producción local, y otros serán de importación. El alumnado deberá calcular las emisiones de CO₂ derivadas de su transporte y los árboles que habría que plantar para contrarrestar esa huella de carbono. Al finalizar, harán una comparativa entre ambos productos.

Descanso (30 min). Descanso para que el alumnado pueda tomar el almuerzo.

Despedida y evaluación (5 min). Recordaremos la fecha de la salida urbana o de campo (si se ha reservado) y los requerimientos para el desarrollo de la misma. El alumnado y el/la docente realizarán la evaluación de la actividad, recogiendo sus impresiones así como propuestas de mejora.

EVALUACIÓN Y SEGUIMIENTO

- Cuestionario de evaluación para el docente.
- Ficha de evaluación para el alumnado.
- Observación directa del alumnado: grado de participación, reflexiones finales, etc.

RECURSOS HUMANOS: 2 educadoras ambientales por clase.

MATERIALES ESPECÍFICOS

- Envase de garbanzos de producción local madrileña y de EE.UU.
- Ficha con datos para calcular huella de carbono del transporte de garbanzos.
- Láminas de alimentos y de sus países de origen.
- Lista de frutas y verduras de temporada, según el mes de realización de la actividad.
- Lápiz y papel.
- Cuestionario de evaluación para el docente y el alumnado.