

Unidad Didáctica
¿Nos comemos el mundo?


la solidaridad
tarea de todos y todos

Programa Municipal
para Educación en Valores Solidarios

BACHILLERATO

PRESENTACIÓN

¿Quiénes somos?

VSF – Justicia Alimentaria Global, es una organización no gubernamental de cooperación para el desarrollo, laica y profesionalizada cuyo objetivo general es promover desde la cooperación un modelo de desarrollo rural justo a favor de la Soberanía Alimentaria, como propuesta que dignifique la vida campesina y garantice la sostenibilidad ambiental, social y cultural del Derecho a la Alimentación para toda la población mundial.

Para llegar a su objetivo VSF trabaja paralelamente proyectos de cooperación en nueve países empobrecidos de América y África y la educación para el desarrollo, sensibilización e incidencia en el estado español.

Su trabajo se engloba en cinco áreas principales:

1. Favorecer una **estrategia productiva agroecológica**, que abarque la producción, transformación, distribución, comercialización y consumo de los alimentos, manteniendo todo el proceso en manos campesinas.
2. **Apoyar a las organizaciones campesinas** en sus procesos de estructuración y alianza para el desarrollo de la **Soberanía Alimentaria**¹.
3. Reclamar y **apoyar el acceso de las comunidades campesinas a los recursos de producción** (agua, tierra y biodiversidad), defendiendo las políticas agrarias, pesqueras y forestales que apoyen a la agricultura familiar y comunitaria.
4. Evidenciar y **valorar el trabajo de las mujeres campesinas** en los distintos ámbitos (familiar, social y agrario) trabajando a favor de la eliminación de los mecanismos que perpetúan las situaciones de desigualdad entre hombres y mujeres, de forma que se elimine cualquier tipo de opresión y discriminación contra la mujer.
5. **Generar conciencia crítica y activismo** en favor de la Soberanía Alimentaria mediante la investigación, la comunicación, la educación y la formación.

Dentro de este colectivo, existen múltiples grupos locales, entre los que figura *VSF – Justicia Alimentaria Global -Córdoba*, que se coordina con el resto de grupos, empezando por los de la provincia y continuando con Andalucía y, también, España.

¹ La Soberanía Alimentaria es el derecho de los pueblos y países a definir sus propias políticas agrarias y alimentarias de acuerdo a objetivos de desarrollo sostenible y seguridad alimentaria. Ello implica la protección del mercado local contra los productos excedentarios que se venden más baratos en el mercado internacional, el derecho del campesinado a los recursos agrícolas necesarios para poder producir alimentos (tierra, agua, biodiversidad...) y el derecho de los consumidores a elegir que quieren consumir, como y quien se lo produce.

¿Qué valores vamos a abordar en esta unidad temática?

La creación de una **conciencia crítica** hacia el sistema agro-alimentario actual. Desde los modelos de producción, distribución y consumo de alimentos, así como las consecuencias sociales y medioambientales que genera la “dieta industrial” a nivel local y global. La **corresponsabilidad** de las y los consumidores en estas consecuencias y la construcción y búsqueda de alternativas locales.

¿Qué queremos conseguir?

Romper con los mitos clásicos sobre el hambre y el mal llamado “desarrollo”, analizar el sistema industrial de producción de alimentos y las problemáticas sociales, medioambientales y políticas que lo rodean, descubrir su relación con el estilo de vida de nuestra sociedad y crear una visión crítica al respecto. Conocer y crear alternativas de consumo alimentario respetuosas con las personas, las culturas y el medio ambiente.

¿Cómo vamos a plantear el trabajo?

La metodología se plantea desde el enfoque socioafectivo, partiendo de las experiencias y conocimientos del alumnado y haciéndolo partícipe vivencial de los temas planteados a través de diferentes herramientas como teatro, debate, audiovisuales y juegos de ordenador.

Se pretende que los y las jóvenes puedan vincular fácilmente las temáticas tratadas con su vida cotidiana y sean protagonistas tanto de la obtención de la información y descubrimiento de las problemáticas hasta la búsqueda y planteamiento de alternativas. Todo ello en un ámbito de participación, cooperación y equidad de género, cultural y racial.

Siendo conscientes de que los procesos de sensibilización son largos, con esta serie de talleres se pretende despertar una primera inquietud en la juventud para informarse y mostrarse más críticos ante los modelos de consumo alimentario generalizados.

CUADRO-ESQUEMA DE LA UNIDAD DIDÁCTICA

SESIÓN	Objetivos	Contenidos	Actividades (tiempo)
--------	-----------	------------	-------------------------

BACHILLERATO

SESIÓN	Objetivos	Contenidos	Actividades (tiempo)
SESIÓN PREVIA	1. Informar sobre el contenido del taller y motivar al alumnado a la participación durante el mismo. 2. Conocer de qué conceptos y opiniones parte el grupo sobre el desarrollo y el hambre. 3. Sentar las bases para desmitificar las causas del hambre y el concepto de desarrollo. 4. Introducir una problemática global (producción-consumo)	Conceptos de “subdesarrollo” y “desarrollo”. Causas del hambre.	0.1 Introducción al taller explicando brevemente en qué va a consistir (5 min) 0.2. Lluvia de ideas sobre que es “desarrollo” y “subdesarrollo” y reflexión (15 min). 0.3 Posicionamiento sobre 4 mitos del hambre (20 min). 0.4 Reflexión sobre la desmitificación de las causas del hambre (10 min)
Primera sesión	1. Conocer en qué consiste la unidad, el programa en el que se enmarca y la entidad que lo realiza. 2. Visualizar el desarrollo y subdesarrollo desde una perspectiva diferente a la occidental, donde desarrollo es sinónimo de productivismo, industrialización y crecimiento empresarial. 3. Valorar otros modelos de vida, de producción y de consumo.	Otros modelos de vida. Nuevos conceptos de desarrollo y subdesarrollo.	1.1 Breve presentación (5min) 1.2 Documental “Binta y la Gran idea” y reflexión (40 min) 1.3 Redefinición de “Desarrollo” y “Subdesarrollo” (10 min)
Segunda sesión	Conocer las implicaciones medioambientales y sociales de un consumo dependiente del actual sistema de producción y comercialización.	Información sobre el origen, el recorrido y el impacto de los alimentos que consumimos, que generalmente proceden de países del Sur, recorren grandes distancias y son en su mayoría producto la industria. -Cadena productiva.	2.1 Dinámica de grupo: ¿Que cenaste ayer? (15min) 2.2 Juego “El restaurante Globalizado” (40 min)
Tercera sesión	1. Descubrir los “trapos sucios” que se esconden detrás de cada eslabón de una cadena productiva de alimentos. 2. Crear una conciencia crítica sobre el consumo de productos procedentes de Multinacionales de la	- La cadena productiva de una Multinacional agro-alimentaria. - Sistema industrial de producción de alimentos.	3.1. Videojuego McDonalds (30 min) 3.2. Visualización y reflexión sobre imágenes de producción industrial de alimentos sacadas de el documental “El pan nuestro de cada día”. (20min)

BACHILLERATO

SESIÓN	Objetivos	Contenidos	Actividades (tiempo)
	alimentación. 3. Cuestionar algunos de los métodos utilizados en la producción industrial.		
Cuarta sesión	1. Descubrir y compartir las alternativas cercanas de consumo y de producción local de alimentos a través de los conocimientos prácticos de cada alumno/a. 2. Evaluar el taller 3. Definir la sesión de continuidad	Construcción de alternativas. Evaluación de la unidad. Sesión de continuidad.	6.1 - Construcción de alternativas: "¿Qué puedo hacer yo para alimentarme de una manera responsable?" (30 min) 6.2 Encuesta de evaluación (10 min) 6.3 Definir la sesión de continuidad (15 min)
Sesión de continuidad	1. Dar continuidad al taller y llevar lo aprendido a la acción. 2. Mostrar en la práctica al alumnado que "se pueden hacer cosas" por un mundo más justo y sostenible.	Según lo definido en la sexta sesión	Ejecución de campaña informativa de sensibilización sobre la temática que más haya impactado al alumnado o construcción de una huerta en el instituto. (duración variable, preferiblemente 1 hora).

SESIÓN PREVIA

Objetivos	Contenidos	Actividades (Tiempo)
1. Informar sobre el contenido del taller y motivar al alumnado a la participación durante el mismo. 2. Conocer de qué conceptos y opiniones parte el grupo sobre el desarrollo y el hambre. 3. Sentar las bases para desmitificar las causas del hambre y el concepto de desarrollo. 4. Introducir una problemática global (producción-consumo).	Conceptos de “subdesarrollo” y “desarrollo”. Causas del hambre.	0.1 Introducir el taller explicando brevemente en qué va a consistir (5 min) 0.2. Lluvia de ideas sobre ¿que es “desarrollo”? ¿y “subdesarrollo”? y reflexión(20 min) 0.3. Posicionamiento sobre 4 mitos del hambre (20 min). 0.4. Reflexión sobre la desmitificación de las causas del hambre (10 min)

ACTIVIDAD 0.1.- Introducción al taller	TIEMPO PREVISTO: 5´
OBJETIVOS: ➔ Introducir el tema a tratar durante el taller	
DESARROLLO: El o la docente hará una breve introducción al taller que se va a realizar durante 6 horas de clase. Durante este tiempo vamos a tratar de romper con los mitos clásicos sobre el hambre y el mal llamado “desarrollo”, analizar el sistema industrial de producción de alimentos y las problemáticas sociales, medioambientales y políticas que lo rodean, descubrir su relación con el estilo de vida de nuestra sociedad y crear una visión crítica al respecto. Conocer y crear alternativas de consumo alimentario respetuosas con las personas, las culturas y el medio ambiente.	
RESULTADOS A CONSEGUIR: El alumnado conocerá la finalidad y los contenidos fundamentales que se van a trabajar durante el taller y será motivado a participar activamente del mismo	
MATERIAL:	

La lectura de la Unidad Didáctica facilitará mucho la labor a la profesora o profesor.

ACTIVIDAD 0.2: “Lluvia de ideas sobre ¿que es “desarrollo”? ¿y “subdesarrollo”

TIEMPO PREVISTO:
20’

OBJETIVOS:

- ➔ Identificar los conocimientos previos sobre el concepto de “DESARROLLO”.
- ➔ Iniciar la reflexión sobre las diferencias entre lo desarrollado y lo subdesarrollado.

DESARROLLO:

Se pegan en la pizarra dos papelógrafos, uno con el título “Desarrollo” y otro con la palabra “Subdesarrollo”. El/la profesor/a pregunta a la clase qué entienden por estos dos conceptos y va anotando las intervenciones, primero sobre desarrollo y seguidamente sobre subdesarrollo. En caso de escasa participación el/la profesor/a podrá dividir la clase en dos, asignando “desarrollo” a un grupo y “subdesarrollo” a otro, y les pedirá a cada grupo que rápidamente hagan una lluvia de ideas sobre que creen que es “desarrollo” o “subdesarrollo” (según el grupo).

El/la profesor/a deberá recoger todas las anotaciones en los papelógrafos y guardarlos para retomarlos en la siguiente sesión

RESULTADOS A CONSEGUIR:

Que el alumnado dé su percepción y opinión sobre lo que es el desarrollo. Por lo general la columna de “desarrollo” estará definida por cosas positivas y la de “subdesarrollo” por cosas negativas.

MATERIALES:

- ➔ 2 trozos de papel continuo y rotuladores.

ACTIVIDAD 0.3: “Posicionarte: Las cuatro causas del hambre”	TIEMPO PREVISTO: 30'
<p>OBJETIVOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Conocer de qué conceptos y opiniones parte el grupo sobre el problema del hambre. ➤ Sentar las bases y reflexionar sobre las verdaderas causas del hambre. ➤ Crear una conciencia crítica ante la información que se recibe sobre las causas del hambre. ➤ Relacionar las causas del hambre con un origen más cercano a la vida cotidiana de los países ricos y su sistema de producción de alimentos. 	
<p>DESARROLLO:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Se divide la clase en dos espacios claramente separados. El/la profesor/a lee al menos 3 de las 4 posibles causas del hambre (anexo 1) y pregunta si consideran dicha causa “VERDADERA” o “FALSA”. En cada una de las afirmaciones el alumnado debe posicionarse en un lado o en otro de la clase, según considere que la afirmación es verdadera o falsa. El/la profesor/a irá anotando en la pizarra la opinión mayoritaria. Acto seguido el/la profesor/a preguntará a uno o dos alumnos/as de cada grupo por qué se han posicionado en una u otra afirmación(20 min) 2. Con los resultados obtenidos escritos en la pizarra el/la profesor/a lee nuevamente las causas del hambre y desvela si realmente son VERDADERAS o FALSAS las afirmaciones leyendo la justificación en el anexo 1. Tras leer la solución vuelve a preguntar al alumnado su impresión al respecto, las diferentes opiniones y crea un pequeño debate alrededor de la cuestión. (10 min) 3. El/la profesor/a tomará nota de aquellas explicaciones sobre los mitos que no hayan quedado claras para poder retomar las posibles dudas en próximas sesiones. <p>Si el profesor/a está interesado/a puede ampliar el número de mitos o contrastar las informaciones que se le entregan en los anexos, puede consultar el siguiente link: www.agobservatory.com/library.cfm?refID=29990 </p>	
<p>RESULTADOS A CONSEGUIR:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ El alumnado habrá posicionado sobre las causas del hambre reproduciendo los mitos habitualmente extendidos. ➤ Será capaz de cuestionar la información recibida y los propios conceptos de los que partía. Esto les hace reflexionar sobre la relación entre los sistemas de producción de alimentos, el consumo y el hambre. 	
<p>MATERIALES: Anexo 1, Los mitos del hambre.</p>	

PRIMERA SESIÓN

BACHILLERATO

Objetivos	Contenidos	Actividades (Tiempo)
1. Conocer en qué consiste el taller, el programa en el que se enmarca y la entidad que lo realiza. 2. Valorar otros modelos de vida, de producción y de consumo. 3. Visualizar el desarrollo y subdesarrollo desde una perspectiva diferente a la occidental, donde desarrollo es sinónimo de productivismo, industrialización y crecimiento empresarial.	Nuevos conceptos de desarrollo y subdesarrollo. Otros modelos de vida.	1.1 Breve presentación (5min) 1.2 Documental “Binta y la Gran idea” y reflexión (40 min) 1.4 Redefinición de “Desarrollo” y “Subdesarrollo” (10 min)

ACTIVIDAD 1.1: Breve presentación	TIEMPO PREVISTO: 5'
OBJETIVOS: <ul style="list-style-type: none"> ➔ Conocer brevemente en qué consiste el taller, el programa en el que se enmarca y la entidad que lo realiza. 	
DESARROLLO: El/la dinamizador/a se presentará, presentará a VSF, el programa LSTTT y dará una descripción breve del contenido a tratar durante las próximas sesiones. Lanzará la pregunta ¿que hay detrás de lo que comemos? Para ver la reacción y respuestas del alumnado, pero sin intentar llegar a una conclusión.	
RESULTADOS A CONSEGUIR: <ul style="list-style-type: none"> ➔ Que el alumnado tenga una idea general de lo que le espera durante las próximas sesiones de trabajo despertar su curiosidad sobre la alimentación 	
MATERIALES: <ul style="list-style-type: none"> ➔ Ninguno. 	
ACTIVIDAD 1.2: Documental “Binta y la Gran Idea”	TIEMPO PREVISTO: 40'
OBJETIVOS: <ul style="list-style-type: none"> ➔ Ver otra realidad diferente a la que ellos/as viven en su día a día y Valorar otros modelos de vida, de producción y de consumo. ➔ Romper esquemas clásicos, preconcebidos, de Norte/Sur, desarrollo/subdesarrollo 	

DESARROLLO:

Visionado del documental (30 min)

- Breve sinopsis: Binta tiene siete años, vive en una preciosa aldea junto al río Casamance, en el sur de Senegal, y va al colegio. Su prima Soda no tiene la misma suerte. A ella no se le permite aprender las cosas que ignora de este mundo. Binta admira a su padre, un humilde pescador que, preocupado por el progreso de la humanidad, está empeñado en llevar a cabo algo que se le ha ocurrido.

Pautas para la reflexión:

- ¿Qué os ha llamado la atención del documental? ¿Por qué?.
- ¿Qué quería decir el padre de Binta con “Adoptar un niño Tubab”?
- ¿Por qué pensaba que era una gran idea?.

RESULTADOS A CONSEGUIR:

- Que el alumnado vea el Sur con una mirada diferente y descubra las virtudes de una forma de vida más “tradicional”.

MATERIALES:

- Cañón y ordenador o DVD y sonido
- Documental Binta y la Gran Idea. Cortometraje de Javier Fesser (En el mundo a cada rato)

PAPEL DEL PROFESORADO:

Preparar con antelación los medios técnicos para el visionado del documental

<p>ACTIVIDAD 1.3: Redefinimos “Desarrollo” y “Subdesarrollo”</p>	<p>TIEMPO PREVISTO: 15'</p>
<p>OBJETIVOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Visualizar el desarrollo y subdesarrollo desde una perspectiva diferente a la occidental, donde desarrollo es sinónimo de productivismo, industrialización y crecimiento empresarial. 	
<p>DESARROLLO:</p> <p>El/la profesor/a colocará los papelógrafos de la pasada sesión con las definiciones de desarrollo y subdesarrollo en una pared visible cerca de la pizarra.</p> <p>El/la dinamizador/a preguntará al alumnado si tras ver el documental hay algo más que añadirían a las dos definiciones. El/la docente lo anota. En este caso la/el dinamizador/a orienta al alumnado a ver aquellos aspectos positivos que tienen culturas no tan “desarrolladas” como la nuestra. El /la dinamizador/a hará hincapié en las diferencias entre la forma de explotación de los recursos naturales que se da en los países “desarrollados” y en aquella que se da en los subdesarrollados, y en las consecuencias negativas de la explotación industrial de los recursos. Esto viene ejemplificado en el documental con el caso de la pesca.</p> <p>Posteriormente, la monitora desmitificará el mito nº4, uno de los mitos trabajados en la sesión previa, “En los países pobres las personas están demasiado hambrientas para poder luchar por sus derechos”. Para ello preguntará al alumnado si después de ver el documental creen que esa afirmación es cierta. Para desmitificarla, la monitora traerá a colación un momento clave del documental: el teatro que realizan con el fin de conseguir que todas las niñas puedan ir al colegio. (Para desmitificar este mito, la monitora se vale de una cartulina plastificada con el mito nº4 impreso, y puede ayudarse de las explicaciones que se proponen en el anexo 1)</p>	
<p>RESULTADOS A CONSEGUIR:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ El alumnado descubra algunas de las virtudes de la vida más tradicional. ➤ El alumnado se da cuenta de que las personas en los países empobrecidos, lejos de ser pasivos, se movilizan para luchar por sus derechos. 	
<p>MATERIALES:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Papelógrafo con la sesión anterior ➤ Rotuladores ➤ Cartulina con el mito nº 4 impreso 	
<p>PAPEL DEL PROFESORADO:</p> <p>Colocar previamente el papelógrafo en la pared y tomar nota de las nuevas aportaciones al concepto de desarrollo y subdesarrollo tras ver el documental</p>	

SEGUNDA SESIÓN

Objetivos	Contenidos	Actividades (Tiempo)
Conocer las implicaciones medioambientales y sociales de un consumo dependiente del actual sistema industrial de producción y comercialización.	Información sobre el origen, recorrido e impacto ambiental de los alimentos que consumimos.	2.1 Dinámica de grupo: ¿Qué cenaste ayer? (15 min) 2.2. Juego “El restaurante globalizado” (40 min)

ACTIVIDAD 2.1: ¿Qué cenaste ayer?	TIEMPO PREVISTO: 15'
<p>OBJETIVOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ☛ Introducir la temática de la alimentación industrial de forma distendida ☛ Hacer que el alumnado se cuestione cual es el origen de los alimentos que habitualmente consume 	
<p>DESARROLLO:</p> <p>El/la dinamizador/a repartirá entre el alumnado tarjetas con imperdibles para engancharse los. Rápidamente los/as alumnos deben escribir su nombre en las tarjetas y dibujar algo que cenaron ayer en la tarjeta.</p> <p>El alumnado se pone en pie, y sin hablar los y las estudiantes deben encontrar a otros/as alumnos/as que tienen dibujado el mismo alimento que ellos/as y agruparse.</p> <p>Cada grupo debate sobre de donde cree que viene originariamente su alimento (Ej.: la hamburguesa de EEUU).</p> <p>Cada grupo de alimentos se presenta al resto de la clase: “Somos Maria, Juan y Sara, el grupo de la pizza”, y dicen de donde vienen (según cual crean que sea el origen de ese alimento) “y venimos de Italia”.</p> <p>El/la monitor/a pone en evidencia la falta de alimentos típicos de la dieta Mediterránea entre el aula. Haciendo preguntas al alumnado como “¿Dónde están las legumbres?”.</p> <p>La dinámica es adecuada si el grupo es tranquilo. En el caso de que no fuera así sustituirla por una ronda de preguntas, y que el alumnado responda a mano alzada. Preguntas a plantear:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ¿Qué cenasteis ayer? - ¿De donde procede ese alimento? 	

BACHILLERATO

RESULTADOS A CONSEGUIR:

- El alumnado se ha relajado y cambiado el “chip” de clase magistral a “dinámica-juego”.
- El alumnado se da cuenta de que su dieta es mayoritariamente industrial.
- El alumnado se plantea la procedencia de los alimentos que come

MATERIALES:

- Tarjetas de cartulina.
- Rotuladores de colores.
- Imperdibles.

PAPEL DEL PROFESORADO:

Ayudar con el reparto de materiales

ACTIVIDAD 2.2: “El restaurante globalizado”

TIEMPO PREVISTO: 40'

OBJETIVOS:

- Descubrir a través del juego las implicaciones medioambientales y sociales de un consumo dependiente del actual sistema de producción y comercialización agroalimentario.
- Conocer el origen de muchos de los alimentos que se consumen actualmente (mayoritariamente provenientes de países del Sur, relacionando este dato con las sesiones anteriores).

DESARROLLO:

1. En la pizarra se cuelga:

- Mapamundi cuadriculado plastificado
- Tabla 1: Una tabla hecha en papelógrafo con los impactos sociales y ambientales baremados. En esta tabla se reflejará el valor de los impactos: cuantos “impactus” cuesta cada uno de ellos (El impactu es la moneda imaginaria con la que vamos a trabajar y representará el precio simbólico que el medio ambiente o la sociedad paga por dicho producto Ej. Deforestación-4impactus)
- Tabla 2: (se pinta en la pizarra) Una tabla con dos columnas: impactos sociales e impactos ambientales, en la que se irán sumando los “impactus” que vayan saliendo.

2. Se sacan a la pizarra a dos alumnas/os voluntarias/os: uno/a de ellas/os se encargará de ir sumando los impactus, y otro/a de reflejar en el mapa con un rotulador y con flechas el recorrido del alimento por sus diferentes fases de transformación.

BACHILLERATO

3. En primer lugar, se pregunta al alumnado cual es el precio máximo(en euros) que se paga por el alimento a analizar(el paquete de salchicha) y dicho precio se apunta en la pizarra en un lugar visible, y se le explica que vamos a hacer la conversión de esos euros a la moneda “impactu”

4. El/la dinamizador/a tendrá fichas que describirán diferentes aspectos del alimento (descripción del alimento, supermercado, marca, materia prima, aditivos químicos y envase). Preguntará al alumnado sobre estos aspectos e irá repartiendo una a una las tarjetas entre el alumnado, y al alumno/a que le corresponda la leerá en alto

4.a. Se reparte a un/a alumno/a la tarjeta de descripción de la salchicha para que la lea en alto

4.b. Posteriormente se lanzará la pregunta “¿En qué supermercado suele comprar vuestra familia un paquete de salchichas?” El supermercado que salga de manera mayoritaria de entre los que aparecen en las fichas será el escogido, se reparte la ficha correspondiente a un alumno/a para que lo lea

4.c. Seguidamente se repite el proceso con la marca

4.d. A continuación se pregunta ¿cuál es el principal componente de la salchicha?(la tarjeta 1-de descripción de la salchicha da esta información). “Carne de cerdo”. Se le da a un alumno/a dicha tarjeta para que la lea.

4.e Posteriormente se pasa a la tarjeta de la soja que corresponde a lo que comen los cerdos

4.f. Se reparte la tarjeta de “aditivos químicos” para que sea leída

4.g. Se reparte la tarjeta de envase

4.h. Se pregunta cual es normalmente el envase de un paquete de salchichas: “plástico” se reparte dicha tarjeta

5. A medida que se van leyendo cada una de las tarjetas, entre todo el alumnado decidirán que impactos sociales y/o ambientales (que están presentes en la tabla 1) se deducen de la tarjeta y cuantos “impactus” cuestan los mismos(los impactus: el número, se apuntará en la tabla 2) y asimismo si en la tarjeta dice algo referente a las distancias se reflejará en el mapamundi colgado en la pizarra

6. Al finalizar el juego se sumarán los “impactus”, los cuales reflejan la equivalencia al precio medioambiental y social de los alimentos

7. A continuación, observando la suma de impactus y el mapa se reflexionará sobre los resultados del juego y los sentimientos que ha despertado en el alumnado

Pautas para la reflexión:

Se hace referencia al mapa que en este momento describirá con flechas todo el recorrido de la cadena productiva y se lanzan preguntas como:

- ¿que os parece?
- ¿vosotros viajáis tanto como vuestros alimentos?
- ¿pensáis que es necesario que los alimentos recorran esas distancias? ¿no se podrían producir aquí?
- ¿Creéis que es bueno para los países empobrecidos exportar sus recursos naturales? ¿Por qué? ¿Es la población la que se beneficia de esas exportaciones o las grandes empresas?
- Estas preguntas ayudarán a desmitificar el mito nº 3, uno de los mitos trabajados en

la sesión previa, “La principal esperanza de un país atrasado es exportar sus recursos naturales para obtener dinero y poder importar alimentos para la población.” (Para desmitificar este mito, la monitora se ayuda de una cartulina con dicho mito impreso, que colgará en el aula, y puede valerse de las explicaciones que se proponen en el anexo 1).

A continuación se hace referencia a las columnas de coste medioambiental y social y se comparan los “impactus” con los euros pagados preguntando:

- ¿El precio que pagamos corresponde al coste real del alimento?
- ¿Es justo que para nuestra alimentación otras personas y el medioambiente se vean perjudicados?
- ¿Creéis que es posible una alimentación que no crea tantos costes sociales y ambientales?

RESULTADOS A CONSEGUIR:

Se hará consciente del recorrido de un alimento antes de ser comprado y de todos los impactos medioambientales y sociales que rodean a la cadena productiva industrial.

El alumnado se habrá dado cuenta de que el precio que se paga por un producto no es necesariamente su “precio real”.

MATERIALES:

- ⇒ Mapamundi plastificado con tarjetas informativas
- ⇒ Papelógrafo con Tabla 1*
- ⇒ Tarjetas*
- ⇒ Rotuladores normales y rotuladores temporales.

PAPEL DEL PROFESORADO:

El profesorado colabora en el desarrollo del juego, aportando los conocimientos que posee y animando al alumnado a participar, aparte de ayudar con la colocación de los materiales de la dinámica.

TERCERA SESIÓN

Objetivos	Contenidos	Actividades (Tiempo)
1. Descubrir los “trapos sucios” que se esconden detrás de cada eslabón de una cadena productiva de alimentos. 2. Crear una conciencia crítica sobre el consumo de productos procedentes de Multinacionales de la alimentación. 3. Cuestionar algunos de los métodos utilizados en la producción industrial.	La cadena productiva de una Multinacional agro-alimentaria. Sistema industrial de producción de alimentos.	3.1. Videojuego McDonalds. (35 min) 3.2. Visualización de imágenes de producción industrial de alimentos sacadas del documental “El pan nuestro de cada día” y reflexión sobre ellas.(20min)

ACTIVIDAD 3.1: Vídeo-Juego McDonalds	TIEMPO PREVISTO: 35'
<p>OBJETIVOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Descubrir los “trapos sucios” que se esconden detrás de cada eslabón de una cadena productiva de alimentos. ➤ Crear una conciencia crítica sobre el consumo de productos procedentes de Multinacionales de la alimentación. 	
<p>DESARROLLO:</p> <p>Primera parte (25 min): El alumnado se coloca por parejas en los ordenadores. El/la monitor/a explica al alumnado que se van a convertir en gerentes de una Multinacional tan importante como McDonalds, y que tendrán que controlar todas las fases de la cadena, desde la producción al consumo para poder maximizar los beneficios de su empresa.</p> <p>Cada pareja abre el juego y a través del TUTORIAL, el/la monitor/a explica por encima como se desarrollará el juego. Haciendo especial énfasis en la producción de soja de la fase agrícola y su relación con el consumo de carne.</p> <p>Las y los estudiantes comienzan el juego. (http://www.mcvideogame.com) Se les deja jugar hasta que trascurren los 25 minutos, si en este tiempo llegan a la banca rota pueden volverlo a intentar jugando otra vez.</p> <p>Segunda parte (10 min): Una vez cerrado el juego y apagado los ordenadores el/la monitor/a comienza a lanzar una</p>	

serie de preguntas al alumnado va respondiendo a mano alzada (dos o tres respuestas por preguntas).

- ¿Habéis entendido el juego? – Explicadlo.
- De la fase agrícola ¿Qué os ha llamado más la atención? ¿Por qué?
- ¿Y de la ganadera?
- ¿La comercial?
- ¿La de funcionamiento interno?
- ¿Habéis aprendido algo sobre el funcionamiento de una multinacional que no supierais antes?
- ¿Cuáles son las consecuencias del funcionamiento de este tipo de cadena productiva?

RESULTADOS A CONSEGUIR:

- Que las y los estudiantes experimenten que hay detrás de una cadena productiva de una gran Multinacional de la alimentación.

MATERIALES:

- Un ordenador por cada dos alumnos/as.
- CDs con video-juego grabado (uno por cada dos alumnos/as)./conexión a internet

PAPEL DEL PROFESORADO:

El profesorado debe haber jugado anteriormente al videojuego. Así, junto con el/la monitor/a ayudará a resolver las dudas del alumnado durante su juego. Es aconsejable que el/la profesor/a tenga los ordenadores encendidos antes de que el alumnado entre al aula. Durante la reflexión el/la profesor/a participará en contestar a las preguntas.

ACTIVIDAD 3.1: Visionado “El pan nuestro de cada día”

TIEMPO PREVISTO: 20'.

OBJETIVOS:

- Concienciar sobre la realidad que existe en la producción industrial de alimentos.
- Asimilación de algunos conceptos vistos en la actividad del vídeo-juego a través de imágenes reales.

DESARROLLO:

Primera parte, extracto del documental “El pan nuestro de cada día”(10 min):

Se dice a los y las alumnas que ahora van a ver imágenes reales de cadenas productivas de alimentación industrial similares a la cadena del vídeo-juego.

Se proyectan las imágenes donde aparecerán: producción intensiva de pollos, cerdos, tomates, invernaderos, etc. La monitora irá explicando las imágenes y haciendo hincapié en los diferentes elementos de la industrialización de la agricultura y la ganadería: abuso de maquinaria, productos químicos, estabulación de animales...

Segunda parte, reflexión (10 min):

En primer lugar se hará una ronda de sentimientos. Uno a uno, todos los alumnos y alumnas van diciendo que sentimientos le ha generado las imágenes (rabia, cabreo, pena...).

En segundo lugar, se lanzarán algunas preguntas para la reflexión:

- ¿Cómo es la calidad de los alimentos que derivan de este tipo de producción?
- ¿Creéis que los vegetales y los animales pueden estar de otra manera? ¿Por qué están así?
- ¿Pensáis que las máquinas y los químicos, al aumentar la producción, acaban con el hambre en el mundo? Esta pregunta sirve de introducción para que la monitora desmitifique los mitos nº 1 y 2: “ No hay cantidad de alimentos suficientes para alimentar a la humanidad” y “El hambre quedará atrás si nos concentramos en aumentar la producción de alimentos a través de la industrialización de la agricultura y las nuevas tecnologías (pesticidas, fertilizantes, ingeniería genética, maquinaria...)”. Para desmitifica estos mitos, la monitora utiliza una cartulina plastificada con el mito nº 1 y 2 impreso, y puede ayudarse de las explicaciones que se proponen en el anexo 1.

RESULTADOS A CONSEGUIR:

- Las y los jóvenes verán con sus propios ojos imágenes de algunas de las realidades más duras de la producción industrial y se indignarán ante ellas.
- El alumnado entenderá que la industrialización de la agricultura y la ganadería no es la solución al hambre.

MATERIALES:

- Documental.
- Portátil, cañón proyector y pantalla.
- Sonido
- Cartulina plastificada con el mito nº1 y 2 impreso.

PAPEL DEL PROFESORADO:

Prepara los recursos técnicos.
Ver las imágenes junto a los alumnos y expresar sus sentimientos

CUARTA SESIÓN

Objetivos	Contenidos	Actividades (Tiempo)
1. Descubrir y compartir las alternativas cercanas de consumo y de producción local de alimentos a través de los	Construcción de alternativas. Evaluación de la unidad.	6.1 - Construcción de alternativas: “¿Qué puedo hacer yo para alimentarme de una manera

BACHILLERATO

<p>conocimientos prácticos de cada alumno/a.</p> <p>2. Evaluar las sesiones.</p> <p>3. Definir y motivar la sesión de continuidad</p>	<p>Sesión de continuidad.</p>	<p>responsable?" (30 min)</p> <p>6.2 Encuesta de evaluación (10 min)</p> <p>6.3 Definir la sesión de continuidad (15 min)</p>
---	-------------------------------	---

<p>ACTIVIDAD 6.1: Construyendo alternativas: “¿Qué puedo hacer yo para no comerme al mundo?”</p>	<p>TIEMPO PREVISTO: 30'</p>
<p>OBJETIVOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ Conocer y compartir las alternativas cercanas de consumo y de producción local a través de los conocimientos prácticos de cada alumno/a. 	
<p>DESARROLLO:</p> <p>En un papelógrafo encabezada por la pregunta <i>¿QUÉ PUEDO HACER YO PARA ALIMENTARME DE UNA FOMA MÁS RESPONSABLE?</i> y dividido en tres columnas con las siguientes cuestiones: <i>¿QUE HACÍAN MIS FAMILIARES?</i>, <i>¿QUE HAGO YO?</i> y <i>¿QUE ME QUEDA POR HACER?</i></p> <p><i>Comenzamos con una lluvia de ideas.</i></p> <p>Primero, bajo la frase de <i>¿QUE HACÍAN MIS FAMILIARES?</i> El alumnado recuerda aquello que le han contado en casa (reutilizar todos los envases, no tirar comida, comprar a granel sin envases...) y ven como el consumo de las generaciones anteriores a ellos era más coherente y menos derrochador. En la segunda cuestión <i>¿QUE HAGO YO?</i> el alumnado identifica aquellas acciones que hacen en su día a día para realizar un consumo alimentario más responsable (comer dieta mediterránea, comprar alimentos sin envasar, reutilizar las bolsas de plástico...). De esta forma unos/as aprenden de las acciones cotidianas de otros/as evidenciando que consumir de forma más responsable es posible. En la última columna se idean cosas <i>POR HACER</i> (comprar en tiendas de barrio, comprar productos andaluces...).</p> <p>Durante esta parte del taller el/la dinamizador/a facilita y orienta al alumnado a la vez que apunta sus aportaciones, si el alumnado no responde el/la dinamizador/a puede dar algunos ejemplos para estimular su participación.</p>	
<p>RESULTADOS A CONSEGUIR:</p> <p>Gracias a las aportaciones de todo el grupo el alumnado descubrirá que hay muchas cosas que se pueden hacer a través de la alimentación para hacer este mundo un lugar un poquito mejor. También verá como ya existen prácticas “tradicionales” que se están haciendo y que son importantes mantener (comprar en tiendas de barrio, llevar una dieta mediterránea, etc.)</p>	
<p>MATERIALES:</p>	

- Papel continuo
- Rotuladores

PAPEL DEL PROFESORADO:

Recordar el día anterior al alumnado, que pregunten en casa por acciones que realizaban que suponían un consumo más responsable. Participar en la construcción de ideas para un consumo alimentario más responsable, aportando su experiencia.

ACTIVIDAD 6.2: Encuesta de evaluación	TIEMPO PREVISTO: 10'
--	-----------------------------

OBJETIVOS:

- Evaluar el taller.

DESARROLLO:

Entrega y cumplimiento de encuestas.

Además de las encuestas, los paneles sobre los mitos de la quinta sesión y el panel de consumo responsable también servirán para evaluar los conocimientos y actitudes adquiridos por el alumnado tras la participación en los talleres.

Se pregunta al alumnado que si quieren expresar algo en voz alta sobre el taller. (si dicen algo, se anotará).

RESULTADOS A CONSEGUIR:

- Conocer la opinión del alumnado sobre el taller.

MATERIALES:

- Fotocopia de cuestionario para cada alumno/a. Anexo 5

ACTIVIDAD 6.3: Definir Sesión de continuidad	TIEMPO PREVISTO: 15 min.
---	---------------------------------

OBJETIVOS:

- Dejar definida la sesión de continuidad para que el alumnado tenga muy claro las acciones que van a realizar, cuando lo van a realizar y quién realizará qué.

DESARROLLO:

Se explica al alumnado que aún les queda una parte para concluir el taller, que deben realizar una "sesión de continuidad" donde llevarán a cabo alguna acción referente a la unidad *¿Nos comemos el mundo?*.

Se proponen dos tipos de acciones. En función de las características del grupo, del tiempo, espacio y recursos de los que dispongan, la acción de continuidad se enfocará en una u otra

línea:

1. Pancarta informativa

Se les anima a hacer una campaña en el instituto a través de una pancarta informativa, que se colocará en un lugar visible del centro. La exposición del trabajo se realizará en una hora en la que el alumnado pueda a su vez repartir al resto de los/as compañeros/as octavillas informativas sobre su trabajo y así hacer más enriquecedora la acción

- **Posibles temáticas:** Beneficios globales y locales de la dieta mediterránea, consume local consume cordobés, producción intensiva de alimentos, causas de la pobreza, ¿cuanto viajan tus alimentos?, tu papel como consumidor/a: código huevo y etiquetado...

- Reparto de tareas y creación de grupos:

Se divide la clase en dos grandes grupos, uno de ellos se encargará de lo necesario para la pancarta, y el otro para las octavillas, siempre con un tema en común que será el que elija la mayoría de los/as estudiantes.

- Grupo para la realización de la pancarta:

1. Grupo informativo: búsqueda a través de bibliografía o internet sobre el tema escogido, teniendo en cuenta que en la pancarta no cabe mucha información y es más importante el diseño para captar la atención.
2. Grupo artístico: se encargan del diseño de la pancarta, realizando bocetos que se expondrán en clase para elegir el más adecuado.
3. Grupo logístico: adquisición de materiales necesarios (papel continuo, rotuladores, cuerda para colgarla), así como encargados de anar fechas para el día que se realizará la acción, reservar el espacio para ese día y organización del acto en sí.

- Grupo para la realización de octavillas:

Tendrá los mismos subgrupos que para la pancarta, pero con las modificaciones respectivas a una octavilla, es decir, tendrá más información y menos diseño artístico.

- **Puesta en común en clase y realización del trabajo:** los distintos grupos exponen sus deducciones y entre todas/os se eligen los diseños, escritos y día que se realizará la acción. Una vez decididos todos los puntos, se pondrá cada grupo manos a la obra con su respectiva tarea, El grupo logístico de ambos grupos, fijará plazos para tener los trabajos terminados y velarán para que éstos se cumplan.

- Día de la acción:

Grupo pancarta: se colocará el trabajo en un lugar muy visible, de modo que capte la atención del alumnado al pasar. Se formarán grupos encargados de informar a las/los interesadas/os sobre el contenido de la misma.

Grupo octavillas: llevarán un número razonable de octavillas impresas y se colocarán cerca da pancarta para ir repartiéndolas e informando a su vez sobre lo escrito.

2. 2. Desayuno local y ecológico en el aula

Se les anima a poner en practica lo aprendido en las sesiones mediante la organización de un desayuno en el aula, siendo todos los productos utilizados de origen local y ecológico.

Se realizan varios grupos para la distribución de las tareas

Grupo logístico: se encargara de fijar el día que se va a realizar la acción, espacios y materiales necesarios y permisos pertinentes. Coordinara a los demás grupos para que todo este a punto el día de la acción.

Grupo para comida: se distribuirá entre varias personas (debe ser el grupo mas numeroso) los productos alimenticios que se van a traer. Se pueden comprar en tiendas de barrio o bien se puede comprar ingredientes y hacer alguna receta local (ej: pan, bizcochos, galletas...). También se pueden traer frutas y verduras si alguien tiene directa o indirectamente cultivados de modo ecológico. Otra opción es comprar\llevar frutas y hacer zumo.

Grupo cubertería: se implicara en el material necesario para realizar la acción (servilletas, vasos, cubiertos, platos, manteles...).

Se contara con el profesor\la para ver si hay material que se pueda usar en el IES para la acción, y como se puede gestionar el dinero necesario para comprar las cosas.

Se pueden reutilizar\reciclar materiales en vez de comprarlos o aportar voluntariamente por parte de las y los alumnos.

El día de la acción: el grupo logístico coordinara el buen desarrollo de la misma. Se preparará el espacio entre todas y todos, teniendo en cuenta que cuando termine el tiempo de desarrollo el espacio debe quedarse limpio y recogido. El grupo comida, explica de donde ha conseguido los productos, o en su caso, el tipo de receta que ha realizado. Que aproveche!!

RESULTADOS A CONSEGUIR:

El alumnado ha decidido sobre que quiere realizar su campaña, como lo va realizar, cuando y quien se responsabiliza de qué.

MATERIALES:

- ➡ Pizarra
- ➡ Tiza
- ➡ Cuaderno

➡ Bolígrafo para anotar las decisiones.

PAPEL DEL PROFESORADO:

Valorar la viabilidad de las acciones que propone el alumnado y asegurar que la sesión de continuidad se realice.

SESIÓN DE CONTINUIDAD

Objetivos	Contenidos	Actividades (Tiempo)
1. Dar continuidad al taller y llevar lo aprendido a la acción. 2. Mostrar en la práctica al alumnado que “se pueden hacer cosas” por un mundo más justo y sostenible. 3. Sensibilizar a otros alumnos/as del instituto.	Según lo definido en la sexta sesión	Ejecución de campaña informativa de sensibilización sobre la temática que más haya impactado al alumnado y definida en la sexta sesión. (duración variable, preferiblemente 1 hora).

ACTIVIDAD 1: Campaña en el instituto	TIEMPO PREVISTO: 55 min.
OBJETIVOS: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Dar continuidad al taller y llevar lo aprendido a la acción. ➤ Mostrar en la práctica al alumnado que “se pueden hacer cosas” por un mundo más justo y sostenible. ➤ Sensibilizar a otros/as alumnos/as del instituto. 	
DESARROLLO: El alumnado ejecutará la campaña según lo definido en la sexta sesión.	
RESULTADOS A CONSEGUIR: El alumnado a realizado una actividad de información/sensibilización, para ello ha tenido que buscar más información y ha conseguido transmitir sus conocimientos a otros/as alumnos/as de su centro.	
MATERIALES: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Según lo decidido en la sexta sesión. 	
PAPEL DEL PROFESORADO: Acompañar al alumnado en la ejecución de la campaña.	

ANEXOS

ANEXO 1: “4 Mitos sobre el hambre”

Nota: Al leer los mitos al alumnado, hay que plantearlos como “posibles causas” y no como mitos. En la segunda parte de la actividad se les dice al alumnado que dichas causas son MITOS.

1. “No hay cantidad de alimentos suficientes para alimentar a la humanidad”

En la actualidad el mundo produce cereales suficientes para proveer 3500kcal diarias a cada ser humano del planeta (las calorías diarias necesarias rondan los 2000kcal). Existen alimentos de sobra para alimentar a la humanidad.

2. “El hambre quedará atrás si nos concentramos en aumentar la producción de alimentos a través de la industrialización de la agricultura y las nuevas tecnologías (pesticidas, fertilizantes, ingeniería genética, maquinaria...)”

La industrialización de la agricultura aumenta la producción de alimentos, pero esto no alivia el hambre, sino que beneficia a unos pocos, los ricos. Quien tiene dinero suficiente para comprar las nuevas tecnologías no es el campesinado familiar, sino los grandes terratenientes y las empresas. El hambre es problema de la distribución de riquezas y la industrialización no ataca a este problema, lo agrava.

3. “La principal esperanza de un país atrasado es exportar sus recursos naturales para obtener dinero y poder importar alimentos para la población”

Se han dado ya muchos casos de países exitosos en la exportación, sin embargo, esto no necesariamente ha contribuido a reducir el hambre de dichos países. Quienes exportan suelen ser las grandes empresas, no la población pobre. Cuando un país comienza a producir alimentos para la exportación a su vez deja de producir para la alimentación de sus habitantes y el hambre aumenta. (Ej: Tailandia es responsable del 35% de la exportación mundial de arroz, sin embargo el 43% de la población rural de Tailandia vive con menos de dos dólares al día y pasa hambre).

4. “En los países pobres las personas están demasiados hambrientos para poder luchar por sus derechos”.

Estamos constantemente Bombardeados a través de la televisión por imágenes de personas pobres, muy débiles y pasando hambre. Pero se nos olvida lo obvio: para aquellos con pocos recursos la simple supervivencia requiere de un esfuerzo tremendo. Si los pobres fueran verdaderamente pasivos, muy pocos de ellos podrían sobrevivir. Alrededor del mundo y a lo largo de la historia, en cualquier parte donde la gente esta sufriendo innecesariamente, se encuentran movimientos que quieren cambiar las cosas. Los pueblos se alimentarían por si mismos, si se les permite hacerlo. Pero están frenados por obstáculos creados con frecuencia por las grandes multinacionales y las políticas de los países ricos.

ANEXO 3: Ficha Alimentos

Alimento: _____

Tipo de envase: _____

(Bote, botella, caja, bolsa... de vidrio, plástico, cartón...)

¿Es reciclable?: _____

Aditivos químicos:

¿Lleva organismos genéticamente modificados (OGM) ? _____

Tipo de procesado: _____

Lugar de origen de la materia prima: _____

Lugar de envasado y/o distribución:



Ficha Alimentos

Alimento: _____

Tipo de envase: _____

(Bote, botella, caja, bolsa... de vidrio, plástico, cartón...)

¿Es reciclable?: _____

Ingredientes: _____

(Subraya los aditivos químicos) **¿Lleva transgénicos?**

Tipo de procesado: _____

Lugar de origen de la materia prima: _____

**Lugar de envasado y/o
distribución:** _____

BACHILLERATO

ETIQUETADO ALIMENTARIO

Logo	Significado
Aditivo químico	Son sustancias que se añaden a los alimentos (embutidos, envasados, enlatados...) para mejorar su presentación y demás cualidades (sabor, aromas, colores...), así como para incrementar el período de conservación. Los más conocidos son: , colorantes artificiales(E-100, E-180...), conservantes (E-200, E-297...), antioxidantes (E-300, E-380...), estabilizantes (E-400..), etc.
	Punto verde: garantiza que las empresas cuyos envases presentan este logotipo, cumplen con las obligaciones establecidas en la ley 11/97 del 24 de abril de envases y residuos de envases.
	Cinta de Moebius. Símbolo de reciclaje. Esta cinta es una superficie que gira sobre sí misma, sin principio ni final, indicando que los materiales pueden ser utilizados sin fin.
	Agricultura ecológica europea. Sistema de cultivo basado en la utilización óptima de los recursos naturales, sin emplear productos químicos (fertilizantes, herbicidas...), ni organismos genéticamente modificados (OGMs), obteniendo alimentos saludables a la vez que se conserva la fertilidad de la tierra y se respeta el medio ambiente.
	Agricultura ecológica Andalucía: sello específico para la agricultura ecológica en Andalucía.
	Calidad Certificada Andaluza. Es el distintivo con el que la Junta de Andalucía reconoce a los productos que están producidos o elaborados bajo unos controles específicos de calidad en Andalucía.: Denominaciones de Origen Protegidas, Especialidades Tradicionales, o procedentes de Producción Ecológica, etc.
	Amigos de los delfines. Indica que el atún no ha sido pescado con redes que pueden matar a los delfines.
Organismo Genéticamente Modificado (OGM)	Los alimentos modificados genéticamente , también llamados transgénicos, son aquellos cuyo material genético es modificado en laboratorios con el fin de mejorar su productividad. Su uso es muy controvertido, por los posibles efectos negativos para la salud humana, para el medioambiente y para l@s agricultor@s tradicionales. Por ley, si un alimento lleva más del 0,9% de OGM, tiene que aparecer en el etiquetado.
	Contiene Alérgenos: sustancia alimentaria que puede inducir una reacción de hipersensibilidad (alérgica) en personas susceptibles . Las alergias alimentarias más comunes son a huevos, leche, cacahuets, mariscos (camarón, cangrejo, langosta, caracoles, almejas), soja, nueces y trigo.
	Alimento sin gluten: alimentos aptos para celíacos, personas en cuyo organismo se produce una alergia si ingieren gluten (proteína presente en el trigo, la cebada, el centeno y posiblemente la avena)
	Contenedor amarillo (envases): plásticos (botellas, tarrinas, bolsas, bandejas, etc.) y latas (bebidas, conservas...) Contenedor azul (papel y cartón): cajas, bandejas, periódicos, revistas, papeles de envolver, propaganda, etc. Contenedor verde (vidrio): botellas, tarros, vasos... Contenedor gris (orgánico) : materia biodegradable (restos de comida).

ANEXO 4: Código Huevo

Primer dígito
Código de forma de cría:
3, para la de jaulas
2, para la realizada en suelo
1, para la campera
0, para la producción ecológica

Dos letras siguientes
Código del Estado miembro de la UE del que proceden los huevos. España: ES

Resto de dígitos
Identificación de la granja de producción:

dos primeros dígitos
código de la provincia

tres dígitos siguientes
código del municipio donde está instalado el establecimiento

siguientes dígitos
identifican a cada establecimiento dentro del municipio

Puede haber una letra al final del código que identifica cada manada de gallinas dentro de una misma granja

Todos los huevos que se venden para consumo humano deben ir marcados con un código en su cáscara que identifica la granja de origen

3ES64010496

Cádiz
11
Córdoba
14
Granada
18
Huelva
21
Jaén
23
Málaga
29

Sevilla 41

Fuente: www.institutohuevo.com

MÁS INFORMACIÓN SOBRE LAS DIFERENTES FORMAS DE CRÍA DE LAS GALLINAS PRODUCTORAS DE HUEVO

Jaula (Dígito 3).

El número 3 indica que las gallinas han sido criadas en jaulas

Es el sistema más habitual en España. Las jaulas están diseñadas para facilitar la recogida de huevos para que no se ensucien, y para aumentar la productividad. Sin embargo, en esta forma de cría, las gallinas no ven la luz del sol en toda su vida, se encuentran hacinadas en jaulas, con un espacio mínimo para cada gallina de 600 cm², es decir, menor que la superficie de un folio.

El confinamiento en una jaula impide que la gallina se mueva y haga ejercicio, aumentando así el riesgo de enfermedades, produciendo malformaciones, daños en las patas-ya que las gallinas sólo pisan alambre- y trastornos de conducta.

Debido al estrés al que están sometidas, las gallinas tienen tendencia a autolesionarse y lesionar a sus vecinas, para evitarlo se lleva a cabo “el ajuste del pico”, que consiste en mutilar el pico de las aves.

El estrés baja las defensas, y por lo tanto estas gallinas están altamente predispuestas a padecer enfermedades, por lo que les suministran una gran cantidad de antibióticos y medicamentos.

En suelo (Dígito 2)

El número 2 hace referencia a las gallinas criadas en el suelo, donde las aves tienen mayor libertad de movimiento ya que no están en jaula, pero igualmente nunca salen al exterior y apenas tienen espacio para moverse. Viven en el suelo de naves densamente pobladas, de hasta 12 gallinas por m². Al igual que en las de jaula están sometidas a un gran estrés, por lo que también les suelen cortar el pico, y abusar de antibióticos y medicamentos.

Campera (Dígito 1)

El número 1 corresponde a las gallinas camperas. Son aquellas criadas en naves que están abiertas al exterior, que gozan de cierta libertad, de modo que los animales pueden salir al aire libre, picotear, escarbar y darse baños de arena como harían en su hábitat natural. La densidad de las gallinas fuera del gallinero no puede ser superior a una cada 4 m².

Producción ecológica (Dígito 0)

El número 0 es indicativo de producción ecológica. En este caso, aunque las instalaciones son similares a las granjas de gallinas camperas, la producción se rige por estrictos controles de calidad que incluyen la alimentación de las aves a base de piensos procedentes de agricultura ecológica y la restricción en el uso de medicamentos y antibióticos. El corte del pico está prohibido. Si hubiera que tratar las aves, los medicamentos veterinarios serán preferentemente productos fitoterapéuticos y homeopáticos.

ANEXO 5: Cuestionario de evaluación

I.E.S.:

Curso:

Edad:

Asignatura donde se ha desarrollado el taller:

Sexo:

BACHILLERATO

1. Valora del 1 al 10 cada uno de los siguientes aspectos del taller:

Información facilitada		El trabajo en grupo	
Los juegos (si se han realizado)		Debates	
Videos/audiovisuales (si se han utilizado)		Intervención monitor/a	

2. ¿Has aprendido algo?

No lo sé	Nada	Poco	Bastante	Mucho
----------	------	------	----------	-------

¿Qué has aprendido?

--

3. ¿Tenías interés en el tema antes de recibir el taller?

nada									mucho
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

4. ¿Tienes interés en el tema después de recibir el taller?

nada									mucho
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

5. ¿Crees que el taller te ha servido para cambiar opiniones que tenías respecto a este tema ?

- Sí Ya pensaba así
 No No lo sé

6. ¿Crees que el tema tratado está conectado con tu vida diaria? ¿ Tus actitudes y acciones cotidianas están conectadas con el tema tratado?

No lo sé	Nada	Poco	Bastante	Mucho
----------	------	------	----------	-------

7. ¿Crees que puedes hacer algo por cambiar la realidad?

No lo sé	Nada	Poco	Bastante	Mucho
----------	------	------	----------	-------


8. ¿Qué impresión o emoción te produjo el taller?

Ilusión	¿Por qué?
Alegría	¿Por qué?
Pena	¿Por qué?
Rabia	¿Por qué?
Desánimo	¿Por qué?
Aburrimiento	¿Por qué?
Indiferencia	¿Por qué?
Otros:	

9. Valora en general el taller:

No me ha gustado nada									Me ha gustado mucho
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

BIBLIOGRAFÍA

- 
Doce mitos sobre el hambre. Un enfoque esperanzador para la agricultura y la alimentación del siglo XXI. Frances Moore Lappé, Joseph Collins, Petter Rosset, Luis Esparza. Icaria editorial, s.a.

- ➔ [McDonald's Video Game. Molleindustria 2006. www.mcvideogame.com](http://www.mcvideogame.com)

- ➔ Folleto informativo Conozca el etiquetado y el código del huevo Instituto de Estudios Sobre el Huevo. www.institutohuevo.com