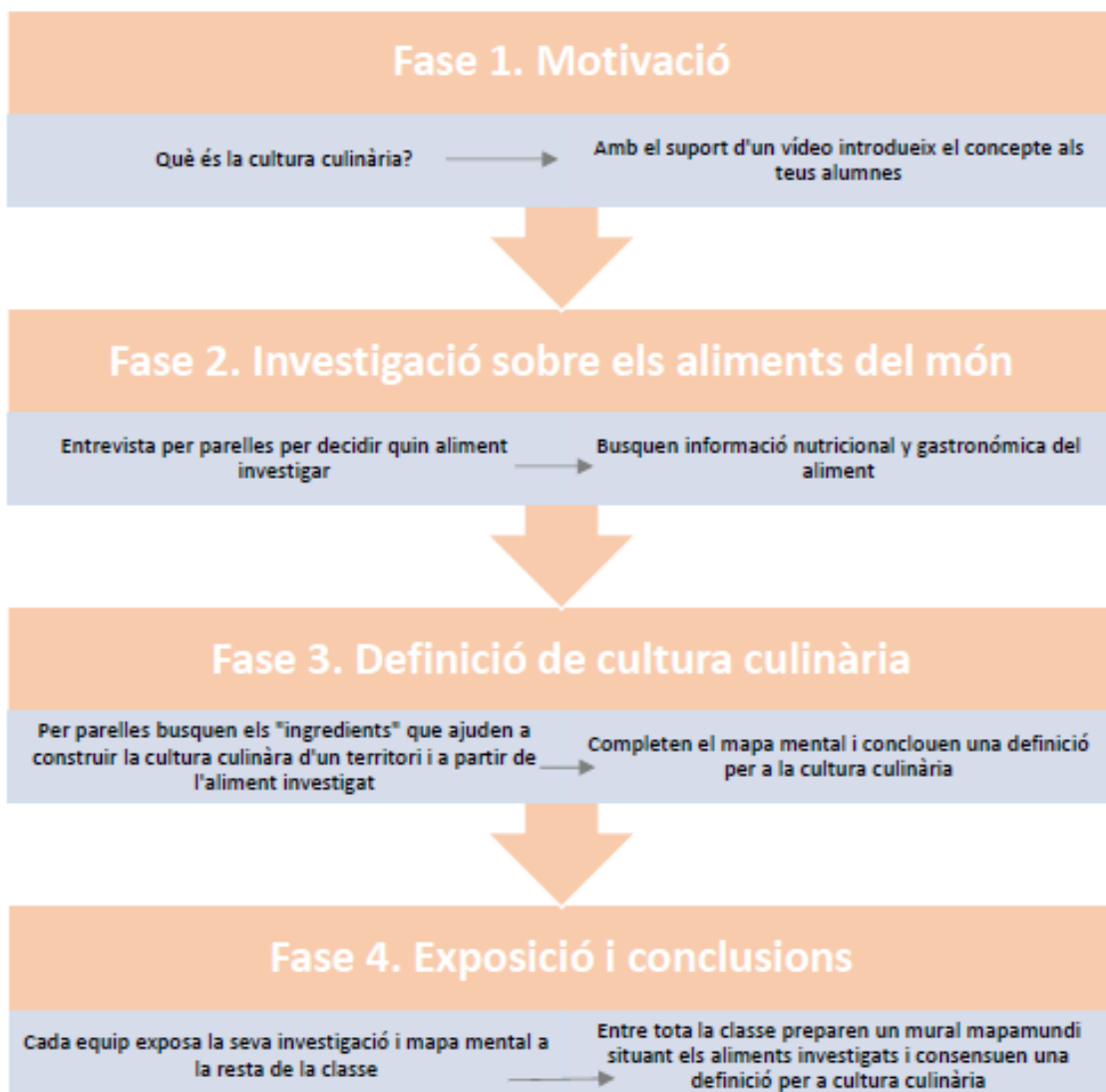


La volta al món en 80 mossos

Mapa mental i treball de recerca: els aliments al voltant del món



Els nostres hàbits alimentaris estan determinats per la nostra cultura, valors personals i costums adquirides en el nostre entorn més proper. Però també estan influïts per la diversitat cultural i sens dubte, per les emocions.

És important parar-nos a reflexionar sobre la idoneïtat dels aliments que consumim i sobretot com influeixen en el nostre cos i, en el cas dels xicotets i joves, en el seu creixement i desenvolupament.

CONSUM, com a associació de consumidors compromesa amb el seu entorn, posa a la disposició de la comunitat escolar eines educatives que fomenten l'alimentació saludable i el consum responsable en benefici de la salut, de la comunitat i del medi ambient.

Investigació: Els aliments al voltant del món

Desenvolupament de propostes

La diversitat cultural és un dels elements enriquidors de la dieta mediterrània. Aprofitant la diversitat de cultures que habitualment se dona en les aules, vos proposem un tema de recerca en torn als aliments típics o característics de diferents llocs del món, apropant-nos d'esta manera a la cultura i tradicions culinàries d'altres països.

a) Objectius

- .Conèixer els aliments consumits en altres països.
- .Reconèixer les equivalències nutricionals entre els diferents aliments.
- .Saber situar els aliments segons la distribució de plat/ració.
- .Valorar la cultura culinària.

b) Metodologia

1. Motivació inicial: Si ens pregunten el significat de cultura, no trobarem una resposta unànime en diferents persones. En cultura culinària passa el mateix.

Així doncs, a partir de la pregunta: Què enteneu per cultura culinària i com es construeix?, anima als teus alumnes a que t'ho expliquin, utilitzant com a suport un mapa mental.

Si vols, et pots ajudar d'estos vídeos:

<https://www.youtube.com/watch?v=rYYJYSpP3bl> (El menjar mexicà patrimoni de la Humanitat. Centre defensa del Consumidor Mèxic 5'18".)

<https://www.youtube.com/watch?v=AeS7mv-lvwQ> (Dieta mediterrània patrimoni de la Humanitat. Aula24humanidades. 5'17")

2. Treball inicial de grup: Dividix la classe en equips parells. Per parelles, utilitzant la tècnica d'entrevista, en la qual un alumne pregunta al seu company, esbrinarem els aliments que es consumixen a les diferents cases de cada equip. Prèviament s'han preparat les preguntes perquè sigui més àgil.

3. Treball de descobriment/recerca: Cada equip, i a partir de la informació de les entrevistes, tria quin aliment volen investigar. Si a l'aula hi ha alumnes d'altres ciutats o països, és interessant escollir els aliments de les seves zones d'origen. Per a la recollida de dades de manera uniforme, els alumnes poden emplenar la fitxa de camp.

4. Elaboració del mapa mental. Completant la Fitxa de treball* per a l'aliment que han escollit, entendran com es construeix la cultura culinària d'un territori.

5. Posada en comú i exposició: Després de contrastar-les amb el docent, cada equip presenta als seus companys les conclusions de la seva recerca i consensuen entre tots una definició de cultura culinària. Entre tots poden fer un mural mapamundi, on situen tots els elements investigats i les seves conclusions.

c) Criteris d'avaluació

Si necessites criteris d'avaluació per a valorar l'aprofitament que els alumnes han fet del treball, ací te'n suggerim alguns:

- Saben definir la cultura culinària?
- Classifiquen els aliments segons els criteris de Plat/ració?
- Reconeixen la funció dels aliments en l'organisme?

* Fitxa de camp

NOM DE L'ALIMENT

IMATGE DE L'ALIMENT

PROCEDÈNCIA

PRINCIPALS NUTRIENTS
QUE CONTÉ

A QUIN GRUP PERTANY?

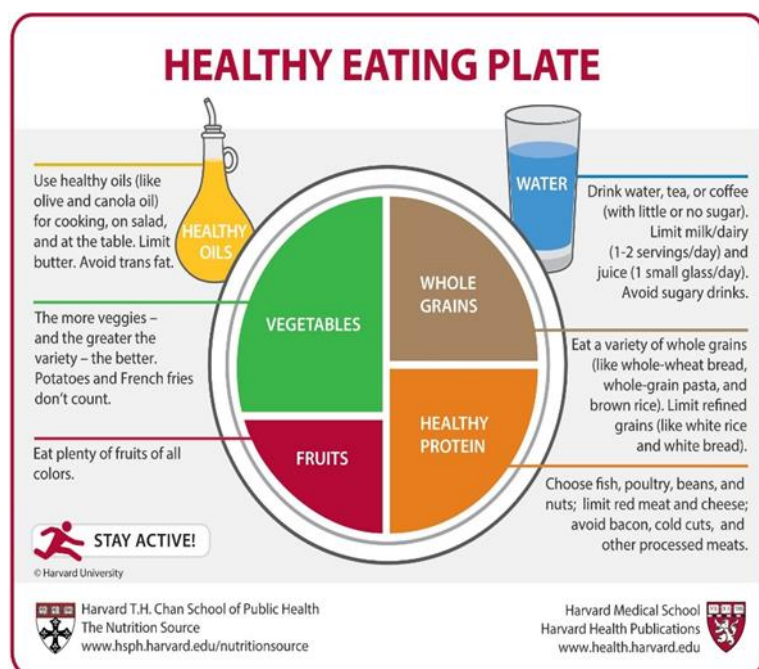
__ LACTIS

__ FRUITES

__ VERDURES

__ CEREALS

__ CARNS/OUS
/PEIXOS



ÉS EQUIPARABLE A UN
ALTRE ALIMENT QUE
CONEGUES?

Anomena els aliments
"equivalents"

DE QUINA FORMA ES
PREPARA?

Indica les diferents
formes en què es cuina i
afeg-hi alguna imatge

L'HEU TASTAT?
VOS HA AGRADAT?

*Fitxa de treball. Mapa mental per a construir la definició de: Cultura Culinària

