



MATERIAS: DESTREZAS LINGÜÍSTICAS, CIENCIAS DE LA NATURALEZA, CIENCIAS SOCIALES, EDUCACIÓN ARTÍSTICA,

EDAD:

4º (9-10 años)

OBJETIVOS DE LAS FICHAS DE TRABAJO

Según el **Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación** en el mundo se desperdicia, aproximadamente, 1/3 de los alimentos que se producen y concretamente en nuestro país esto supone un coste de unos 730 millones de euros al año, es mucho ¿no? Además, en los países industrializados más del 40% de las pérdidas y desperdicio de alimentos se da a nivel de ventas al por menor y del consumidor. ¿No te parece un poco preocupante?

Por todo ello os proponemos trabajar el **desperdicio de alimentos** con vuestro alumnado, haciéndoles conscientes de esta realidad y proporcionándoles herramientas que contribuyan a cambiarla.

En esta propuesta didáctica trabajaremos la comprensión lectora a través de cuentos, realizaremos entrevistas y confeccionaremos carteles para compartir con el resto de la escuela lo que hemos aprendido. **¡Esperamos que la disfrutéis con vuestro alumnado!**

Trabajo individual:

Cuentos que enriquecen

¿Qué es el desperdicio alimentario?

1

Cuentos que enriquecen

Según la definición del **Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente**, se consideran desperdicio tanto los alimentos que se tiran a la basura por deterioro, es decir, sin que los consumidores los hayan cocinado ni elaborado, así como aquellos productos desechados una vez cocinados.

En esta primera actividad **os proponemos leer los tres cuentos ganadores del concurso de la Cooperativa Consum “¡Cuento contado, plato acabado!”** y **buscar información** en ellos relacionada con el desperdicio de alimentos y las recetas de aprovechamiento. Los cuentos se titulan:

1. “La reina del reciclaje”
2. “Un pueblo increíble”
3. “¡Cuento contado, plato acabado!”

El alumnado que lea el primer cuento, deberá averiguar durante la lectura ¿qué son las recetas de aprovechamiento?

El alumnado que lea el segundo o tercer cuento deberá subrayar ideas para reducir el desperdicio de alimentos.

Puesto que disponéis de 3 cuentos distintos, de distinta extensión, **os recomendamos que los repartáis en función de la competencia lectora de vuestro alumnado**. El cuento “La reina del reciclaje” es bastante más corto que los otros dos, por lo que resultará más sencillo y quizá más adecuado para aquellos alumnos o alumnas que tengan más dificultades para la lectura o para la comprensión.

Enlace para descargar los cuentos ganadores del concurso “¡Cuento contado, plato acabado!”: <https://teamconsum.consum.es/web/ext/cuentos/2014/es/files/assets/common/downloads/cuentos.pdf>

2

¿Qué es el desperdicio alimentario?

En esta segunda actividad el alumnado debe recopilar la información que ha encontrado en los cuentos intentando contestar a las preguntas que les proponemos. Quizá alguno de los alumnos o alumnas no sepa contestar a alguna de las cuestiones, pero cuando pongamos en común las respuestas del resto de compañeros y compañeras seguro que podrá completarlas. Las preguntas que les planteamos en el material del alumnado son:

- **¿Qué son las recetas de aprovechamiento? ¿Conoces alguna?**

- **¿Qué nos proponen en los cuentos para reducir el desperdicio de alimentos? ¿Se te ocurre alguna cosa más que podamos hacer?**

RESPUESTAS:

Algunas propuestas para evitar el desperdicio alimentario:

- Intentar que no sobre nada en el plato
- Servirse cantidades pequeñas, es mejor repetir que tirar comida
- Probar y comer de todo. Por dos razones: es bueno para nuestra salud y también para evitar que acabe siendo desperdicio alimentario.
- Guardar los alimentos que sobran (del plato o un trozo de bocadillo, para comerlo más tarde, congelarlo o dárselo a los animales.
- Hacer la lista de la compra para no comprar más de lo necesario.
- Aprovechar la comida que ha sobrado días anteriores para cocinar nuevas recetas y comerlas otro día (recetas de aprovechamiento)
- Mirar la despensa y la nevera antes de comprar cosas nuevas.
- Mirar las fechas de caducidad de los productos para consumirlos antes de que caduquen.
- No dejar de comer frutas o verduras por ser pequeñas o tener un aspecto más feo.
- Separar los residuos.

Algunas recetas de aprovechamiento:

- **Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.** “Más alimento, menos desperdicio”
 - Recetario del mago cocinero y 10 trucos para reducir el desperdicio. http://www.alimentacion.es/imagenes/es/Recetario%20del%20mago%20coci%20nero%20p%C3%ABlico%20juvenil_tcm8-19973.pdf
 - Aprovecha las sobras con creatividad: apúntate a la cocina de aprovechamiento. <http://www.menosdesperdicio.es/recetas>
- **Confederación Española de Cooperativas de Consumidores y Usuarios.** Recetas de aprovechamiento “Sin desperdicios: aprovecha la comida”
<http://www.hispacoop.org/desperdicios/wp-content/themes/hispacoop/video/archivos/assets/basic-html/page-1.html>
- **Otras recetas:** Canelones, lasaña, croquetas, sopas, cremas...

Trabajo en equipo

¿Qué hacían antes para no desperdiciar alimentos?

Compartimos nuestras entrevistas

Carteles de concienciación

Las personas mayores son una rica fuente de información y siempre suelen tener ganas de compartirlas con los más jóvenes. Además, son unos grandes expertos en conservación y aprovechamiento de alimentos ya que durante muchos años han vivido sin las facilidades que tenemos hoy en día. Por ello, en esta segunda parte de la propuesta didáctica **os proponemos que el alumnado haga entrevistas a sus abuelos, abuelas o personas mayores** que tengan cerca.

Para realizar las entrevistas os proponemos **dos formas distintas de hacerlo**. La primera es invitar a abuelos o abuelas al aula y **realizarlas en clase**, puede ser una gran experiencia para todos y muy enriquecedora para el alumnado. La segunda opción es que vuestros alumnos y alumnas realicen la entrevista **fuera del horario escolar**, para ello pueden hacerlo de forma individual, en parejas o pequeños grupos, ya que es posible que algunos no tengan facilidad para contactar con sus abuelos.

En la última actividad os planteamos que **diseñéis y elaboréis carteles** para el comedor del colegio. En estos carteles haremos referencia a algunos de los conceptos que hemos trabajado.

1

¿Qué hacían antes para no desperdiciar alimentos?

Antes de realizar las entrevistas, el alumnado debe conocer que formato tiene una entrevista y algunas pautas para convertirse en buenos entrevistadores y entrevistadoras.

Puede ser interesante que les mostréis algún ejemplo a través de un video o una grabación de audio, seguro que en internet podéis encontrar material interesante.

Para la entrevista deberéis pensar:

- Una pequeña **introducción**. Comenzad presentándoos y explicándoos porqué vais a hacerles las preguntas y sobre qué serán.
- **Varias preguntas** que decidáis entre todos.
- **Finalizad agradeciéndole** haberos dedicado su tiempo y por haber compartido con vosotros y vosotras sus experiencias.

Si os apetece sacarle más partido a esta actividad podéis relacionarla con contenidos de diferentes áreas abordándola desde una perspectiva interdisciplinar. Por ejemplo:

- Planteando **cálculos y problemas matemáticos** relacionados con los ancianos a los que hemos entrevistado. Con su edad, con la época en la que vivieron, con la invención de la nevera o de las fiambreras.

Desperdicio de alimentos

Entrevista a nuestras personas mayores

Orientaciones para el docente

- Realizando **investigaciones sobre inventos** que nos han facilitado conservar y reducir el desperdicio de alimentos. Por ejemplo: la electricidad, la nevera, las fiambreras, el envase al vacío... Creando una línea del tiempo.
- Trabajando **aspectos lingüísticos** relacionados con las entrevistas. Por ejemplo: estructura, características, oraciones interrogativas, diferencias entre encuesta y entrevista, uso de signos de puntuación...

2

Compartimos nuestras entrevistas

¿Cómo han ido las entrevistas? ¿Os han contado muchas cosas interesantes? Antes de compartirlo con el resto de compañeros y compañeras de la clase os proponemos que organicéis lo que vais a explicarles rellenando esta pequeña ficha.

Nombre de los entrevistadores y entrevistadoras:				
¿A quién habéis entrevistado? Explicad brevemente quién es.				
¿Qué cosas interesantes os ha contado sobre la conservación de los alimentos?				
¿Os ha contado alguna otra cosa que os haya parecido interesante?				
¿Os ha gustado la actividad?	Poco	Bastante	Mucho	Ha sido genial

3



Carteles de concienciación

Después de todo lo que habéis aprendido y trabajado os proponemos que lo compartáis de forma divertida con el resto de la escuela. ¿Sabéis cómo? ¡Diseñando carteles! Sí, sí, habéis leído bien. Sería genial que pensarais y crearais **carteles para el comedor de la escuela**. En ellos recordareis a vuestros compañeros y compañeras lo importante que es reducir el desperdicio de alimentos.

Tendréis que pensar **frases atractivas o divertidas** y acompañarlas de fotos o hacer dibujos para que cuando los vean se acuerden de no tirar comida a la basura.

Por ejemplo, podríais hacer un cartel que dijera “No me pongas más, es mejor repetir que tirar”, o un cartel con la frase “Prueba la ensalada y verás que pasada”.

¡Comeros el “coco” que seguro que se os ocurren un montón más!