



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

EDAD: 5º (10-11 años)

OBJETIVOS DE LAS FICHAS DE TRABAJO

En el material que encontrareis a continuación os planteamos trabajar el desperdicio alimentario a través de diversas fuentes y recursos. Comenzando con una pequeña actividad de conocimientos previos, para pasar a una investigación a través de una imagen interactiva creada en la plataforma Genially. Finalmente, cada uno de los equipos creará un mural en el que plasmará todo lo aprendido de una forma creativa y divertida.

Durante las diferentes actividades trabajareis, además de los contenidos, la comprensión y expresión oral y escrita y la capacidad de síntesis y extracción de ideas importantes de un texto o video. **¡Esperamos que disfrutéis con la propuesta!**

Trabajo individual:

¿Qué hace falta para fabricar los alimentos?

Una investigación interactiva


1

¿Qué hace falta para fabricar los alimentos?

En esta primera actividad haremos una breve recogida de **conocimientos previos** a través del siguiente planteamiento que podrá encontrar el alumnado en su material.

¿Te gusta el jamón cocido o york? Seguro que más de una vez has comido jamón en un bocadillo o en una tostada. **Reflexiona y escribe de forma breve qué crees que hace falta para fabricar el jamón cocido**, desde que se obtiene la materia prima hasta que te lo comes. No te preocupes si no lo sabes todo, después veremos un pequeño video que nos aclarará muchas dudas, pero haz un esfuerzo e intenta plasmar lo que sabes.

Posteriormente os planteamos la visualización de un video de cómo se fabrica el jamón cocido para reflexionar sobre todos los recursos que hacen falta desde que se obtiene la materia prima hasta que llega a nuestra casa.

Vídeo "¿Cómo se hace el jamón cocido?" de la Fábrica Aprendiendo. Podéis acceder a él a través del siguiente enlace, haciendo clic en el icono 

<https://view.genial.ly/5cac6b6eb8cb2f4f60a0e964/interactive-content-imagen-interactiva>

El resto de recursos que aparecen en el enlace que os hemos facilitado, **los trabajará el alumnado en actividades posteriores.**

Para que podamos comernos una loncha de jamón hace falta criar a los cerdos, como ya sabes, de ellos se obtiene, entre otras cosas, ese jamón que nos comemos para almorzar en muchas ocasiones. Después se debe trasladar a las fábricas, procesarlo, envasarlo y transportarlo hasta las tiendas o supermercados donde podemos comprarlo. Visualiza el siguiente vídeo de una fábrica de jamón cocido. **Una vez lo hayáis visto, escribid los recursos** tanto materiales como personales que hacen falta para que este producto tan habitual llegue hasta nuestra mesa.

Os proponemos que **reflexionéis con vuestro alumnado sobre lo que habéis visto y compartáis vuestras impresiones.** Es interesante que les recordéis que únicamente han visto una parte de todo el proceso de fabricación del jamón. Además hace falta alimentos y agua para los cerdos, atención sanitaria para controlar que están en buen estado de salud, personas que los mantengan y los cuiden, transporte para hacerlos llegar a las fábricas y posteriormente a los comercios, personas que conduzcan, que carguen y descarguen... y un sinfín de cosas más. ¡Y todo esto únicamente para el jamón cocido! **Imaginad los recursos necesarios para todos los alimentos que consumimos habitualmente.**

En las actividades que os proponemos a continuación abordaremos el desperdicio alimentario a través de materiales de diferentes fuentes. Para hacerlo, os recomendamos que trabajen en parejas con un ordenador con conexión a Internet, puesto que lo necesitarán para visualizar los diversos recursos que os proponemos. Pero debéis recalcar que las actividades deben contestarlas de forma individual, aunque puede ser interesante que compartan sus impresiones para que sea más enriquecedor.

2

Una investigación interactiva

¿Sabías qué en el mundo se desperdicia aproximadamente 1/3 de los alimentos que se producen? Según el **Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación** de nuestro país esto supone un coste de unos 730 millones de euros al año, es mucho ¿no?

A continuación tenéis un recurso digital para que hagáis una **pequeña investigación sobre el desperdicio de alimentos** y contestéis a las preguntas que os planteamos.

Para que os resulte más fácil saber en qué debéis fijaros, **leed antes todas las preguntas que y fijaos en los iconos que hay al lado de cada una** de ellas, os darán pistas de dónde podréis extraer la información que necesitáis para contestarlas. ¡Ánimo!

Posteriormente pondremos las respuestas en común para que podáis completarlas con la información que aporten vuestros compañeros y compañeras.

Investigación interactiva: <https://view.genial.ly/5cac6b6eb8cb2f4f60a0e964/interactive-content-imagen-interactiva>



¿Qué es el desperdicio de alimentos? ¿Qué se considera desperdiciar alimentos?

RESPUESTA: Según la **FAO, Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura**, las tasas más altas de desperdicio se sitúan en el 40–50% para tubérculos, frutas y hortalizas; 35% para pescado; 30% para cereales, y 20% para semillas oleaginosas, carne y productos lácteos. Además, los países industrializados y los considerados “en desarrollo” desperdician aproximadamente la misma cantidad de comida. Te explicamos por qué:

Cuando hablamos de “**desperdicio alimentario**” nos referimos a tirar alimentos que podrían haber sido aprovechados. Por ejemplo, cuando tiramos alimentos de nuestra nevera porque se han caducado o cuando nos dejamos comida en el plato porque nos hemos puesto demasiada o no queremos comérsola porque no nos gusta.

(Información extraída de <http://www.fao.org/food-loss-and-food-waste/es/>)



¿Qué implica tirar comida a la basura?

RESPUESTA:

- No podemos reutilizarla.
- Tirar alimentos significa perder dinero, mano de obra y recursos como agua, tierra y energía que se han empleado en la fabricación de dichos alimentos. Según la FAO:
 - El 28% de la superficie agrícola del mundo (1,4 millones de hectáreas) se usan anualmente para producir alimentos que se pierden o desperdician.
 - El volumen total de agua que se utiliza cada año para producir los alimentos que se pierden o desperdician alcanza los 250 km³.
 - La huella de carbono para la producción de los alimentos que se desperdician se estima en 3.300 millones de toneladas de equivalente de CO₂ de gases de efecto invernadero liberados a la atmósfera por año.
 - Si os interesa, podéis ver más datos aquí. **FAO, Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura**. Despilfarro de alimentos: datos y cifras clave <http://www.fao.org/news/story/es/item/196450/icode/>
- El desperdicio de alimentos aumenta las emisiones de gases de efecto invernadero y contribuye al cambio climático.



¿Qué hacen las fábricas, supermercados y bares o restaurantes para reducir el desperdicio de alimentos?

RESPUESTA:


- Restaurantes: Te dan la oportunidad de llevarte los alimentos que no hayas podido acabarte.
- Supermercados: Ajustan las cantidades de producto que comercializan en función de la venta esperada.
- Fabricantes: Innovan en envases para que los alimentos se conserven mejor y duren más tiempo.
- Muchos de ellos donan los productos que no acaban vendiendo o sirviendo pero que aún se pueden consumir.

(Información extraída de: <https://www.youtube.com/watch?v=LeW6oKgU-5k>)



Casi la mitad de la comida desperdiciada sale de los hogares y de los consumidores, es decir, de nosotros. ¿Qué podemos hacer para reducir las pérdidas y el desperdicio de alimentos?

RESPUESTA:

En el recurso que tiene esta imagen  encontrareis algunos consejos para reducir el desperdicio alimentario. Pero como podréis ver, **la información está en inglés**, para facilitarles la comprensión podéis utilizar un traductor en línea, cómo por ejemplo el [que](https://translate.google.com/?hl=es#view=home&op=translate&sl=en&tl=es) ofrece Google <https://translate.google.com/?hl=es#view=home&op=translate&sl=en&tl=es>

Únicamente deberán copiar el texto en inglés en el recuadro de la izquierda y automáticamente aparecerá traducido en el recuadro de la derecha.

¿Qué podemos hacer para reducir las pérdidas y el desperdicio de alimentos?

- **Revisar periódicamente** los alimentos de la despensa, frigorífico y congelador para consumirlos antes de que caduquen y asegurarte de que se conservan adecuadamente.
- **Planificar el menú semanal** para poder calcular la comida que vamos a consumir.
- **Llevar la lista de la compra a la tienda** para no comprar más cosas de las que necesitamos.
- **Acudir a la tienda con mayor frecuencia** y comprar la cantidad que necesitamos.
- Apostar por los **productos de proximidad y de temporada**, intentando utilizar los **canales cortos de comercialización**.
- Leer la información de las etiquetas y aprender a interpretarlas. Debemos recordar que la **fecha de caducidad** indica la fecha a partir de la cual no se puede consumir un alimento, mientras que a partir de la **fecha de consumo preferente** puede disminuir su calidad pero sigue siendo comestible.
- Ajustar las raciones a la hora de cocinar y servir. Debemos acostumbrarnos a **servir cantidades ajustadas de alimento** en los platos, es mejor repetir que tener que tirar comida.
- **Aprovechar las sobras** en lugar de tirarlas al contenedor. Puedes guardarlas y comerlas otro día. Puedes utilizarlas en recetas de cocina imaginativas, como por ejemplo croquetas, lasaña, puré, mermelada...
- **En el restaurante**, pedir un recipiente para llevarse las sobras.
- **Convierte tus residuos en compost**. En muchas ciudades y escuelas ya tienen contenedores específicos para los residuos orgánicos.

(información extraída de <http://www.fao.org/3/a-i7059e.pdf>)

Aquí tenéis otro recurso que nos ha parecido interesante:

¡Cómo aprovechar para no desperdiciar! Decálogo para el consumidor. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. <https://www.youtube.com/watch?v=ulKE8SkBp-o>

Trabajo en equipo

Ideas para nuestro mural

Creatividad al poder

¿Cómo ha ido vuestra investigación interactiva? ¿Interesante? Esperamos que sí y que además os lo hayáis pasado bien. Para las siguientes actividades os proponemos que trabajéis en **grupos de 4 o 5 alumnos y alumnas**, deberéis poner en común lo que habéis aprendido y pensad una forma original para compartirlo. **¡Creatividad al poder!**

A través de las próximas actividades les guiamos para la **creación de un mural sobre lo que han aprendido**. Pero no sirve únicamente hacer un resumen, deben hacer algo visual y atractivo que transmita qué cosas les han llamado la atención de lo trabajado.

1

Ideas para nuestro mural

¿Qué hemos aprendido a lo largo de las distintas actividades? Haced una pequeña lista y seleccionad lo que os gustaría recoger en vuestro mural. Recordad que debéis hacerlo entre todos y todas, escuchando las propuestas y opiniones del resto de compañeras y compañeros y decidiendo entre todos, ¡así es como trabajan los equipos!

.....
.....
.....
.....

2

Creatividad al poder

¿Cómo podéis presentar esa información de forma atractiva y divertida? Pensad en todas las alternativas que se os ocurran para elegir la que más os guste. Algunas ideas que os pueden inspirar:

- Utilizar distintos **colores y tipografías** para destacar las ideas importantes.
- Podéis emplear **diferentes materiales** para que sea más atractivo visualmente.
- Una opción divertida puede ser hacer pequeñas **ventanas o despleables** para recoger la información.
- Poned un **dibujo central** que llame la atención, por ejemplo un bocadillo de jamón.
- Otra idea puede ser hacer un **tríptico** con una cartulina grande, de esta forma podréis estructurar la información en cada uno de los espacios.

Y ahora... ¡creatividad al poder!