



MATÈRIES: MATEMÀTIQUES, CIÈNCIES, EDUCACIÓ ARTÍSTICA

EDAT: 1r PRIMÀRIA (6 – 7)

OBJECTIUS DE LES FITXES DE TREBALL

Com a habitants del planeta que som, hem de ser conscients que tots els éssers humans tenim dret a una alimentació saludable. La naturalesa ens proveïx dels aliments que necessitem per a créixer sans i forts: taronges del camp, ous de la granja, peixos del mar...

La manera de seleccionar i consumir estos aliments pot perjudicar de manera diferent altres habitants del planeta i el medi ambient. Estem acostumats a anar al supermercat i triar entre una gran varietat d'aliments, però sabem d'on procedixen? I sabem quins residus generen estos aliments?

La resposta a estes dos preguntes ens indicarà si un producte contamina més o menys el nostre planeta, aspecte que contribuïx al desenvolupament sostenible i a erradicar la fam al món. Animeu-vos a descobrir-ho amb les activitats que vos proposem a continuació.

Treball individual

Agricultura ecològica: productes de km.0 – Què hi ha hui al mercat

Reducció de residus

Fitxa de treball per a descobrir què en saben:

Entre els aspectes que ajuden a valorar els aliments que mengem, hauríem de tindre en compte quina quantitat de recursos i materials s'han necessitat per a ser produïts: recursos naturals, transport, refrigeració, envasos i embalatges.

En estes dos activitats abordem com es contribuïx al desenvolupament sostenible tenint en compte el recorregut que fan els aliments des de la seua zona de producció fins a la nostra taula, i la quantitat i el tipus d'envasos i embalatges que porten

Solucionari fitxa de treball individual:

1 → Esta és la millor opció en la nostra compra, tenint en compte com a criteri la distància que recorren els aliments des de la seua zona de producció fins a la nostra taula:

Arròs de València, Kiwi de Galícia, carn criada a Galícia, taronges de València, fruita seca de Tarragona, peix capturat a la costa de València, plàtan de Canàries.

Podem fer amb ells la següent reflexió, en acabar les seues tries, sobre els productes que tenim més a prop: a més d'ajudar el nostre entorn contaminant menys, també ajudem els agricultors que tenim més a prop de casa nostra. Són els denominats productes de KM 0, que afavorixen les economies locals, resulten aliments més frescos perquè no han de viatjar grans distàncies i contaminen menys perquè tenen un transport inferior.

2 → Esta és la millor opció en la nostra compra, tenint en compte com a criteri el nombre d'envasos i/o embalatges que porta el producte:

Galletes del desdèjuni en bossa grossa de plàstic, tall de carn en full de paper per a aliments, taronges en bossa fina de plàstic, tros de formatge en full de paper per a aliments.

Fem que el nostre alumnat reflexione sobre la quantitat de residus i el tractament posterior que podem estalviar al medi ambient si triem bé els productes que decidim comprar al "supermercat imaginari"

Generar menys residus forma part del granet d'arena que podem aportar per a una alimentació sostenible.

Treball en equip

Què hem après sobre el viatge dels aliments a la nostra taula?

Fitxa de treball en equip

Activitats de reflexió sobre el que han après en les activitats individuals i com ho posen en pràctica.

Solucionari:

Orientacions sobre el sentit de l'afirmació i la seua reflexió posterior:

1.- La safata de plàstic on van les 4 taronges de l'exercici 2 no contamina perquè eixe plàstic es pot reciclar.

És Fals. Que siga reciclable no significa que no contamine. Com menys envasos no reutilitzables continguen els aliments millor, perquè el procés de reciclatge no està exempt de contaminació. (Un exemple d'envàs sí reutilitzable són els gots de vidre de les cremes de cacau)

2.- Contaminen menys, durant el seu transport, aquells productes que es produïxen prop de casa, com ara el peix que procedix de llotges pròximes al lloc on vivim o verdures de l'horta que hi ha prop de casa nostra.

És Verdader Els aliments denominats de KM 0 ajuden a la sostenibilitat i el medi ambient per la despesa inferior de combustible per al seu transport, i a vegades també la seua refrigeració durant el trajecte.

3.- Alguns aliments necessiten portar un envàs perquè no es facen malbé. En canvi, uns altres porten envasos només per a que es vegen més bonics.

És Verdader. Alguns aliments, com els suc natural de fruites, necessiten un envàs de tipus bric o pot de vidre per a poder-los portar del supermercat a casa i conservar-los en bones condicions. Però altres productes no necessiten un envàs per a poder-los conservar ni vendre. Per exemple: les taronges.