

Alimentos ecológicos en los centros escolares de La Rioja

Resumen de actividades propuestas para el curso 2014 – 2015

Por tercer año consecutivo, el Consejo de La Producción Agraria Ecológica de La Rioja (CPAER) pone en marcha la campaña 'Alimentos ecológicos en los centros escolares de La Rioja' con un diseño similar al de los dos cursos anteriores y centrado en la relación entre los hábitos saludables, el medio natural y los alimentos ecológicos.

Las acciones formativas un año más se van a centrar en los alumnos de Tercer y Cuarto curso de Primaria y tratarán de fomentar en éste alumnado en concreto su conocimiento entorno a la producción de alimentos ecológicos de origen local.

Para alcanzar los objetivos planteados, se han desarrollado una serie de actividades que a continuación se detallan:

1.- Material didáctico para ver en clase

Dirigidos al alumnado de segundo ciclo de primaria (tercer y cuarto curso), los materiales didácticos están relacionados con Agricultura y Ganadería ecológicas, Alimentos ecológicos de procedencia local, Hábitos alimentarios saludables y Gestión de residuos fundamentalmente y han sido exclusivamente diseñados y publicados para el desarrollo de la actividad.

Se trata de materiales interactivos, divertidos y de fácil manejo tanto para los profesores como para el alumnado cuyos contenidos educativos están adaptados para ser impartidos en el aula a través de la asignatura conocimiento del medio.

Además de las dos unidades temáticas, distintas por cada curso, se pueden encontrar dos fichas de ejercicios que ayuden a afianzar los conocimientos adquiridos.

El profesorado que lo desee cuenta también con un material de apoyo que le puede servir de guía y cuenta con contenidos ampliados.

Todos éstos materiales se pueden descargar desde la página web del CPAER:
<http://centrosescolares.cpaer.org/actividades/formacion-en-el-aula/>

2.- Concursos

A través de los concursos, dibujo para tercer curso y redacción para cuarto, se motiva a los niños a desarrollar su capacidad creativa a la vez que se afianza en ellos los conocimientos sobre producción agraria y ganadera ecológica adquiridos en clase.

Se premia el mejor trabajo de cada clase con un lote de alimentos ecológicos que se entrega durante el taller celebrado en cada uno de los centros.

3.- Taller “Juega y Disfruta con los alimentos ecológicos”

Lugar de taller: Aula o comedor

Duración: una hora cada taller

Edad/ Curso de los participantes: 3º-4º curso de Primaria

Nº de participantes: 25 por taller

A través de juegos a realizar entre padres y niños, la actividad tratará de buscar que la educación nutricional trascienda a la familia completa, que los niños disfruten compartiendo una experiencia con sus padres y que todos, considerados por igual, pongan en juego su curiosidad y creatividad, divirtiéndose y adquiriendo conocimientos de manera activa.

Para ello, personal especializado en nutrición y acción cultural, Eva y Marina, tratarán de que los participantes busquen y desarrollen sus recetas libremente con las herramientas que se les han proporcionado, potenciando así las capacidades creativas de los participantes. Cada familia obtendrá resultados ¡únicos!

Descripción de la actividad:

1. Presentación (10 min)

Tras los saludos iniciales y una breve explicación sobre los alimentos ecológicos el taller da comienzo y desde el primer momento los cinco sentidos se pondrán en marcha. Sería deseable que antes de entrar en el aula los padres y niños ya se hayan puesto los delantales y se hallan lavado las manos.

2. Cata (20 min)

Presentamos uno por uno los alimentos con los que vamos a trabajar de manera fantástica, apetecible y con la importancia a nivel nutritivo que cada uno de ellos posee. Explicaremos su función en el cuerpo humano ayudándonos de los personajes ya conocidos: Mateo y Valvanera. Después de cada presentación los participantes catan los alimentos y marcan en una hoja que previamente les hemos dado si les ha gustado o no y porque.

3. Taller (20 min)

Los participantes, por familias, han de crear una receta que contenga al menos tres de los alimentos presentados. Para ayudarse tienen la hoja de cata, todos los alimentos cortados y pelados a su disposición y palillos de diferentes tamaños que proporcionarán diversas posibilidades a la hora de crear los platos. El plato ha de ser apetecible para los cinco sentidos y ha de tener un nombre que invite a probar. Para que entiendan este concepto se les mostrarán diversos ejemplos que resulten inspiradores (esculturas, cuadros o fotografías que animen el imaginario).

La receta quedará plasmada en una tarjeta que se les entrega en la cual han de poner los ingredientes y el nombre del plato.

4. Degustación (10 min)

Una vez terminadas las creaciones pondremos todas los platos en común (voluntariamente) y se explicarán los procesos creativos que han llevado a su realización. Con cada explicación aprenderemos todos y constataremos si el taller ha cumplido su función. Mientras degustamos será el momento para hablar de hábitos de consumo con las familias donde se extraerá material para realizar un estudio de valoración de alimentación en el ámbito familiar.

Conclusiones/ observaciones (A rellenar tras la actividad previa reflexión de lo vivido)

4.- Visitas a explotaciones

Con el ánimo de acercar a los alumnos al mundo rural, se organizan visitas de éstos a explotaciones agrícolas ecológicas riojanas. Los alumnos y sus profesores conocen de primera mano como se desarrolla la actividad en el campo riojano a la vez que entienden los métodos de producción agraria y ganadera ecológicas.

Los excursiones no son obligatorias, tienen carácter gratuito y tendrán prioridad aquellos centros que participen del resto de actividades propuestas.