UNIDAD TEMÁTICA
MEDIOAMBIENTE Y SALUD

ACTIVIDAD 3

ÑAM ÑAM. AUDITANDO EL DESAYUNO ESCOLAR

BREVE DESCRIPCIÓN

Esta actividad propone que el alumnado realice un trabajo de campo en el recreo del centro escolar con el fin de obtener datos sobre los alimentos que se consumen en el instituto. Los resultados obtenidos son debatidos para, posteriormente, proponer la realización de un campaña de sensibilización en favor de la alimentación saludable, ecológica y de cercanía o kilómetro cero.

OBJETIVOS DE LA SESIÓN

- Promover la reflexión crítica en torno al consumo actual de alimentos y la necesidad de promover una alimentación saludable/ecológica, por cuestiones de salud, y de cercanía o kilómetro cero, por razones medioambientales y de justicia social.
- Poner en valor la importancia de la alimentación saludable y sostenible desde un punto de vista personal, grupal y global.
- Potenciar el análisis crítico que vincula la alimentación con el sistema de consumo global y sus repercusiones en la emergencia climática.
- Animar a la movilización para mejorar la alimentación del alumnado del centro.

DURACIÓN

90-120 minutos.

>>

DESARROLLO DE LA SESIÓN

1.- En esta actividad te proponemos que el alumnado realice un análisis crítico de los productos alimenticios que consumen durante el recreo en su centro educativo, promoviendo posteriormente una reflexión conjunta sobre el tipo de alimentos que prevalece en el centro y su relación con la salud (lo personal), la justicia social (lo local) y la sostenibilidad del planeta (lo global).

Previamente al desarrollo de la sesión, el profesorado solicitará al alumnado un trabajo de campo que se realizará durante el recreo en pequeños grupos de trabajo. Deberán recoger información sobre las meriendas que consumen, tratando de seguir un guion, como podría ser el siguiente a modo orientativo:

— Procedencia u origen de los productos (cuánto han viajado para llegar hasta ti).
— Establecimientos donde se adquirieron (dónde compramos).
— Ultraprocesados/ comida sin procesar.
— Principales ingredientes, origen vegetal/ animal.
— Bollería industrial o artesanal /frutas.
— Otras.

Además, se sugiere que realicen fotografías (evitando mostrar marcas) y recogen la información de forma resumida en una presentación, cartulina, *collage*, etc.

2.- En la sesión en el aula, introduce la temática de la emergencia climática a partir del *visual thinking* de esta unidad temática y de los contenidos de la guía escrita, abordando de forma específica las cuestiones relacionadas directamente con los sistemas alimentarios. Se puede hacer uso de más videos específicos sobre alimentación sostenible, como este: «¿Sabes cómo alimentarte de forma saludable y SOStenible? Alimentación 100% Ecológica-EnDéMIcA-». O usa este QR:

3.- A modo de plenaria, los grupos de trabajo exponen brevemente los resultados de su trabajo de campo. En una pizarra, la persona que facilita la sesión puede anotar la información común proporcionada por los grupos. Una vez expuesta toda la información, se realiza un debate acerca de las conclusiones.

4.- Finalmente, considerando la información anterior, se sugiere la posibilidad de elaborar propuestas para mejorar la alimentación en el instituto desde un enfoque de salud y sostenibilidad. Para ello, se pueden plantear diversas alternativas: elaboración de cartelería, podcasts, charlas informativas en clases, imágenes para instagram, otros materiales diseñados con canva, etc. Aquí lo importante es motivar al alumnado a poner en práctica la creatividad y elaborar mensajes acordes con las conclusiones del trabajo de campo y el debate posterior.

MATERIALES Y EQUIPOS NECESARIOS

Proyector, ordenador, pizarra, rotuladores, tizas.