

TEATRO Y TÍTERES PARA LA
SOBERANÍA ALIMENTARIA

Guía didáctica
PATATÍN - PATATÁN



Edita: Justicia Alimentaria
Contenidos: Justicia Alimentaria
Diseño y Maquetación: Guillermo Sánchez Decicco
Depósito Legal: CO 1720-2019

Guía didáctica

PATATÍN - PATATÁN

TEATRO Y TÍTERES PARA LA
SOBERANÍA ALIMENTARIA



ÍNDICE

00
Presentación.
Página #8

01
Ficha 1.
Wara y Mallku.
Página #12

02
Ficha 2.
La Abuela.
Página #16

03
Ficha 3.
La Huerta.
Página #19

04
Ficha 4.
La Madre.
Página #21

05
Ficha 5.
El Padre.
Página #25

06
Ficha 6.
Llamas y Oveja
Página #29

07
Ficha 7.
El Mercado.
Página #32

08
Ficha 8.
Papas y Quinoa.
Página #37

09
Ficha 09.
La Escuela.
Página #41

10
Ficha 10.
Gallinas y Huevos.
Página #43

11
Ficha 11.
La sabia Molle.
Página #46

12
Anexos.
Página #48

PRESENTACIÓN

00

INTRODUCCIÓN

La unidad didáctica Patatín- Patatán es una propuesta destinada a Centros Educativos de Infantil y Primaria enmarcada en el proyecto “Teatro y títeres para la Soberanía Alimentaria”.

Tras la representación del espectáculo se llevará a cabo un trabajo en el aula a cargo del profesorado. Para ello, se entregará al equipo docente participante lo que denominamos “carpeta pedagógica”.

El presente documento forma parte de la misma y pretende ser una guía dirigida al profesorado con el fin de facilitar el trabajo en el aula del material entregado.

Argumento espectáculo de títeres “Patatín-Patatán”:

El espectáculo “Patatín-Patatán” versa sobre alimentación y mundo rural. Sus protagonistas, Wara y Mallku, son una niña y un niño boliviano. Viven en un pequeño pueblo del altiplano. Las actividades productivas de su pueblo se desarrollan en consonancia con el medio: tienen pequeñas huertas, animales autóctonos, un lago donde pescan de forma artesanal, etc. Pero un día, viene al pueblo un señor interesado en enriquecerse que les quita sus recursos y, en su lugar, pone una plantación intensiva de caña de azúcar y una fábrica para procesarla, con los problemas sociales y ambientales y para la salud de las personas que ello conlleva. Esto hace que Wara y Malku se entristezcan y traten de buscar una solución. Finalmente, con la ayuda de la abuela, de los animales del bosque y la colaboración del público consiguen revertir la situación.

LA CARPETA PEDAGÓGICA

Con la carpeta pedagógica se pretende dar continuidad y profundizar en los contenidos del espectáculo. Se entrega una carpeta pedagógica por grupo participante.

La carpeta pedagógica está compuesta por:

- Póster magnético de pueblo boliviano.
- 12 figuras imantadas.
- 11 fichas numeradas asociadas a las figuras. Cada ficha contiene un texto en el que Wara, una de las protagonistas del espectáculo, narra diferentes aspectos de la vida de su pueblo.
- 11 sobres numerados. Cada sobre contiene la ficha y figura(s) correspondiente(s).
- 1 guía didáctica para el profesorado. La presente guía está estructurada en torno a las 11 fichas numeradas. Para cada ficha se proponen una serie de preguntas con el fin de asegurar la comprensión del texto y la conexión de los contenidos con la cotidianidad del alumnado, y una serie de actividades para profundizar.

¿CÓMO HAY QUE TRABAJAR EL MATERIAL?

A continuación se hace una propuesta para el trabajo en el aula. No obstante, cada docente decidirá cómo quiere trabajar el material y hará mayor hincapié en aquellos aspectos que más interesen según cada contexto y los contenidos del currículo que se estén trabajando en cada curso en cuestión.

Se propone desarrollar la actividad en 11 semanas consecutivas, las más próximas posibles al espectáculo. Las pautas para ello son las siguientes:

Se coloca el póster imantado del pueblo boliviano en el aula.

- Cada semana se abre un sobre, siguiendo el orden marcado. Se observa la figura y se coloca en el póster.
- Se lee en voz alta la ficha correspondiente. En cada curso, el profesorado podrá adaptar los textos para adecuarlo al nivel concreto.
- A continuación se comenta el fragmento leído con el fin de asegurar la comprensión del texto por parte del alumnado. Para ello, se pueden lanzar las preguntas propuestas en esta guía.
- Una vez comprendido el texto, el profesorado realizará la actividad propuesta en cada ficha pudiendo adaptarla en función a las necesidades de su alumnado.
- Cuando se han abierto todos los sobres y las figuras están colocadas completarán el paisaje del pueblo boliviano de Wara y Mallku.
- El pueblo se puede ampliar con figuras que dibujen y recorten los niños y las niñas y nuevos textos creados por el propio alumnado.

OBJETIVOS DIDÁCTICOS Y CONTENIDOS

Los contenidos y objetivos didácticos que se persiguen con este material pedagógico se recogen en la siguiente tabla:

- Objetivos didácticos

- Conocer y valorar otra cultura.
- Descubrir las implicaciones que tiene en los pueblos, el medioambiente y en la salud de las personas la dieta industrial, a través del ejemplo concreto del azúcar.
- Conocer alternativas a la dieta industrial. Poner en valor la producción sostenible de alimentos y el comercio local.
- Reconocer la importancia de las actividades que han realizado tradicionalmente las mujeres, la pertinencia de una distribución equitativa de las tareas y la necesidad de continuar trabajando por la igualdad de derechos y oportunidades.
- Evidenciar la importancia del trabajo cooperativo.

- Contenidos

- Interculturalidad
- Consecuencias en la salud, en los pueblos y en el medio ambiente de la dieta industrial.
- Soberanía Alimentaria y consumo responsable.
- Equidad de género
- Trabajo cooperativo

METODOLOGÍA Y COMPETENCIAS CLAVE

Se pretende transmitir los contenidos planteados conectando con la realidad cercana del alumnado, tomando como referencia elementos de su entorno y partiendo de sus experiencias y conocimientos y los de las personas cercanas. De este modo, se persigue hacer al alumnado partícipe vivencial de los temas tratados.

En esta línea la propuesta se ha diseñado teniendo en cuenta el desarrollo de las competencias clave que contempla la legislación vigente:

Competencia en Comunicación Lingüística (CCL). En esta propuesta la correcta utilización del lenguaje y la comunicación, constituyen un eje central. Por un lado, se proponen diferentes textos que el alumnado tendrá que leer y comprender. Por otro lado, la reflexión colectiva y el debate juegan un papel fundamental, trabajándose de esta forma la expresión oral y la escucha activa. Asimismo, en algunas de las actividades propuestas, como en las entrevistas a realizar por el alumnado, esta competencia juega un papel crucial.

Competencia Digital (CD). Las Tecnologías de la información y comunicación (TIC) están presentes en la propuesta. Es imprescindible utilizar y fomentar el “buen uso” de las herramientas que más utilizan los nativos digitales. En varias actividades de profundización se proponen la búsqueda de información, datos o imágenes a través de internet.

Competencias Matemáticas y Competencias básicas en ciencia y Tecnología (CMCT).

Actividades de profundización tales como adivinar cuántas cucharadas o terrones de azúcar tienen determinados alimentos o saber el precio de las verduras y frutas que se venden en el mercado contribuyen al fortalecimiento de las competencias matemáticas. Por su parte, las competencias en ciencias son, sin duda, el punto fuerte de esta propuesta. El conocimiento de su entorno natural desde las semillas hasta los árboles pasando por los animales autóctonos, la importancia que se le otorga a la biodiversidad y a la producción sostenible son algunos elementos fundamentales en este sentido.

Competencias Sociales y Cívicas (CSC). Estas competencias se refuerzan a través del trabajo colaborativo y del intercambio de opiniones con el resto de compañeros/as. La propuesta sigue en todo momento una metodología que persigue que todas las personas puedan expresarse de manera respetuosa. Además, se estimula la reflexión y el espíritu crítico. Todo ello contribuye a crear una ciudadanía participativa. Asimismo, el análisis de las problemáticas que se abordan así como la consecuente construcción de alternativas promueven un modelo social más justo para todas las personas.

Sentido de Iniciativa y Espíritu Emprendedor (SIEP). Con la construcción de alternativas se favorece una actitud proactiva del alumnado. Asimismo, las metodologías participativas y el descubrimiento guiado y construcción colectiva del conocimiento fomentan la iniciativa de cada niño y niña.

Competencia de aprender a aprender (CAA). La metodología activa y el trabajo colaborativo son esenciales en esta propuesta, lo que favorece que el alumnado tome conciencia sobre sus propias capacidades y sea capaz de planificarse.

Conciencia y expresiones culturales (CEC). El teatro juega un importante rol en esta propuesta. El espectáculo de la compañía Sueños de Hilo, así como la escenificación del mercado que se propone o los relatos y dibujos realizados por los niños y niñas y la creatividad que ello conlleva favorece el acercamiento de diferentes formas de expresión artística. Por otra parte, la importancia que se le da en la propuesta a la alimentación mediterránea y local contribuye a poner en valor aspectos de nuestra cultura.

FICHA 01

WARA Y MALLKU



Hola, soy Wara y tengo diez años. Él es mi hermano, Mallku, que tiene ocho. Vivimos en un pequeño pueblo del Altiplano de Bolivia, un país que está lejos de España, al otro lado del océano Atlántico, en un continente que se llama América.

Bolivia es un país muy distinto al vuestro. Para que os hagáis una idea, os diré que no tiene mar, pero en lo alto de nuestras montañas hay lagos tan grandes que parecen mares.

El altiplano, la zona donde vivimos, es un sitio un poco árido, con pocos árboles, pero aun así tenemos llamas, ovejas, alpacas y muchos tipos de papas.

En mi pueblo nos ayudamos mucho entre los vecinos y vecinas. Estamos acostumbrados a vivir con muy pocas cosas. Los niños y niñas jugamos casi todo el día en la calle, nos encanta.

Hace un tiempo tuvimos un problema grave. Un señor utilizó nuestras tierras para plantar caña de azúcar. También puso una fábrica donde la transformaba convirtiéndola en paquetes de azúcar que vendía a otros países. Era un problema porque nos quedamos sin nuestras alimentos, se contaminó el lago y los mayores estaban muy preocupados. Gracias a que todo el pueblo nos unimos, conseguimos solucionarlo.

¿Queréis que os cuente más cosas sobre mi pueblo y cómo vivimos?

Objetivo:

Acercar y dar a conocer la realidad y cultura de Bolivia. Descubrir y tomar conciencia de la gran cantidad de alimentos procesados que comemos.

Preguntas para la comprensión del texto:

- ¿Sabéis donde está el continente americano? Se recomienda disponer de un mapa mundi para ubicar los continentes y buscar Bolivia y España y observar las distancias.
- ¿Qué significa que un sitio es árido?
- ¿Sabéis que son las llamas? ¿Y las alpacas?
- ¿Habéis visto en nuestro país alguno de los animales que se nombran en el texto?
- ¿Salís a la calle a jugar con vuestros amigos y amigas como hacen Wara y Mallku?
- ¿Cuánto tiempo pasáis viendo la tele, jugando con la videoconsola o con el móvil?
- ¿Por qué creéis que el azúcar no es bueno? ¿Qué pasó en el pueblo de Wara y Mallku cuando aquel señor plantó caña de azúcar? Y cuando la comemos, ¿pensáis que es bueno para la salud?
- ¿Qué alimentos tienen azúcar? Se orientará la reflexión a los alimentos procesados y al azúcar invisible que hay en ellos.

Actividades para profundizar:

Infantil y 1º ciclo de Primaria: Bolivia en imágenes.

DURACIÓN	AGRUPAMIENTO	RECURSOS	ESPACIO
Una sesión	En grupo	Imágenes de Bolivia Equipo de proyección Ordenadores Conexión a internet	Aula

Dependiendo del nivel del alumnado y de los recursos de los que se disponga así se enfocará la actividad. El o la maestra puede llevar imágenes y mostrarlas y comentarlas con el alumnado, explicando a través de las mismas diferentes características del país.

Algunas palabras claves para buscar imágenes son: mapa de Bolivia, cordillera de los andes, altiplano boliviano, llamas, alpacas, niños bolivianos, mercado bolivia, patatas bolivia. En el caso de que en el centro haya algún niño o niña de origen boliviano pueden ser ellos o ellas mismas o familiares los que cuenten al resto aspectos de su cultura.

2º ciclo y 3º ciclo de primaria: el precio azucarado justo.

DURACIÓN	AGRUPAMIENTO	RECURSOS	ESPACIO
Una sesión	Individual / en grupo	5 boles o vasos grandes, 5 cucharas, 5 bolsas con azúcar/Terrones de azú- car/envases de productos industriales o imágenes de los mismos	Aula

Primera parte: ¿Qué cenasteis ayer?

El/la docente pedirá al alumnado que piensen en que cenaron el día anterior y lo dibujen. Una vez dibujado, al alumnado de 2º y 3º ciclo, se le puede dar un imperdible para que se cuelgue el dibujo y, en silencio, se levanten y agrupen con otros compañeros y compañeras que cenaron lo mismo.

Posteriormente se les pide que piensen si ese alimento es fresco o procesado.

Cada grupo de alimentos se presenta al resto de la clase: "Somos Maria, Juan y Sara, el grupo de la pizza, y nuestro alimento es procesado".

El objetivo de esta parte es que el alumnado tome conciencia de la gran cantidad de alimentos procesados que comemos.

Información útil para el profesorado:

- **Alimento fresco:** es aquel que llega tal cual a nosotros/as, sin cambios o aditamentos
- **Alimento transformado:** cualquier alimento que haya sido sometido a un proceso que altere el producto inicial. Nos referimos a alimentos transformados para designar aquellos que han sufrido procesos tradicionales de transformación con el fin de mejorar la conservación. Ej. secado, curado, maduración, tratamiento térmico, etc.
- **Alimento procesado:** Técnicamente sería un producto transformado, pero se usa este término para designar a los alimentos sometidos a transformaciones industriales que los hacen especialmente ricos en sal, azúcares, carbohidratos refinados y grasas poco saludables. Además, suelen llevar una gran cantidad de aditivos químicos.

Segunda parte: concurso.

Con la segunda parte descubrirán que muchos alimentos procesados contienen una mayor cantidad de azúcar de la que se esperaban. La cantidad de azúcar que contienen es sólo un ejemplo de lo insalubre que son los alimentos procesados.

El concurso "El precio azucarado justo" simula el programa de televisión "El precio justo" pero con alimentos procesados. Lo que hay que adivinar es la cantidad de azúcar que conllevan sin pasarse.

Se divide al grupo en 4-5 subgrupos de 4-5 niños y niñas cada uno. Se reparte a cada grupo un bol o vaso grande, un paquete de azúcar y una cuchara. Esto se puede sustituir por terrones de azúcar, especialmente con los más pequeños/as.

Se va sacando una serie de envases de alimentos industriales uno a uno con la pregunta ¿Sabéis cuál es el precio azucarado justo de este alimento? Y los grupos tienen que intentar adivinarlo, metiendo la cantidad de cucharadas de azúcar que creen que tiene el producto en el vaso. Una vez hayan consensuado en el grupo la cantidad de cucharadas se pondrá en común lo que ha decidido cada uno.

Se informa a los y las niñas cuánto azúcar realmente tiene ese producto. El punto se lo llevará aquel equipo que más se haya acercado sin pasarse. Se repite la dinámica sucesivamente con todos los productos.

Se deja tiempo entre producto y producto para las reflexiones y sorpresas de los y las niñas ante la cantidad de azúcar que tienen los productos que consumen a diario.

Al finalizar con todos los productos, se hace una reflexión colectiva sobre lo que comemos y la cantidad de azúcar que tiene. Se les explicará que es mucho mejor comer productos frescos como las frutas o platos cocinados en casa con productos frescos.

Información útil para el profesorado:

La Organización Mundial de la Salud (OMS) recomienda no tomar más de 25gr de azúcar añadido al día (unas 8 cucharadas). La media española es de 110gr de azúcar diario. (Campaña 25 gramos de VSF -Justicia Alimentaria Global. <http://vsf.org.es/25-gramos>).

Algunos datos de alimentos y sus correspondientes cucharadas de azúcar son:

- Batido de chocolate: 8 cucharadas de azúcar o terrones (24 gr.)
- Un bol de chocapic: 5 cucharadas de azúcar o terrones (14,4 gr.)
- Un litro de sopa jardinera: 5 cucharadas de azúcar o terrones (14,3 gr.)
- Una lata de coca-cola: 12 cucharadas o terrones (34,9 gr.)
- Una lata de fanta de naranja: 9 cucharadas o terrones (28 gr.)
- 100 gr. de ketchup: 7 cucharadas o terrones (22,8 gr.)

Se pueden encontrar más productos en www.sinazucar.org

+ info: <https://vsf.org.es/25-gramos> (campaña 25 gramos de VSF-Justicia Alimentaria Global)

FICHA 02

LA ABUELA



Ésta es nuestra abuela. Ella va siempre vestida así, es el traje típico boliviano, y nunca sale de casa sin su sombrero en la cabeza. Aquí la gente mayor sigue utilizándolo. Nosotros, los niños y niñas, ya sólo nos los ponemos en las fiestas.

La abuela sabe muchísimo. Nos gusta mucho estar con ella. Nos da muy buenos consejos y nos cuenta muchas historias, conoce toda la historia del pueblo y sus gentes. Le encanta tejernos jerseys con la lana de las llamas. Pero lo que más le gusta es cultivar plantas que además de ser bonitas y oler muy bien, las usa como medicina para curarnos. Cuando nos duele un poco la tripa nos da manzanilla, que también sirve para poner en las heridas cuando nos caemos; cuando tenemos gases nos da orégano; cuando tenemos fiebre y tos nos da guaco, una planta de aquí con muchas propiedades.

La abuela nos cuida cuando mamá no está, y cocina unas cosas muy ricas con lo que plantamos en la huerta. La gente de nuestro pueblo la respeta mucho, y siempre escucha sus consejos.

Objetivo:

Respetar y valorar el conocimiento de las personas mayores. Conocer el uso de las plantas aromáticas. Poner en valor la comida hecha en casa.

Preguntas para la comprensión del texto:

- ¿Tenemos trajes típicos en la zona? ¿Cuáles?
- ¿Sabíais que las plantas pueden servir para curarnos?
- El orégano es una planta aromática, ¿Conocéis otras?
- ¿Te gusta quedarte con tu abuela? ¿Qué cosas haces con ella? ¿Qué historias te cuenta?
- ¿Qué comidas hace tu abuela?
- ¿Alguna vez le has preguntado a tu abuela cómo era su vida cuando era pequeña.

Actividades para profundizar:

Infantil: ¡Qué bien huele!

DURACIÓN	AGRUPAMIENTO	RECURSOS	ESPACIO
Una sesión	En grupo	Plantas aromáticas	Aula o patio

Llevaremos a clase diferentes plantas aromáticas. La idea es que a través de los diferentes sentidos: tacto, olor, vista y en las comestibles el sabor, puedan reconocerlas. Algunas plantas aromáticas fáciles de conseguir pueden ser : orégano, romero, hierbabuena, tomillo, manzanilla, lavanda, etc

1º ciclo de Primaria: Plantación aromática.

DURACIÓN	AGRUPAMIENTO	RECURSOS	ESPACIO
Una sesión	Individual / en grupo	Semillas de plantas aromáticas	Aula o patio

Cultivarán plantas aromáticas en macetas en clase (o en la huerta, en el caso de que haya en el centro) y explicarles los usos y propiedades.

2º ciclo de Primaria: Recetario sabio.

DURACIÓN	AGRUPAMIENTO	RECURSOS	ESPACIO
Dos sesiones	Individual	Papel, boli y archivador	Aula

Montaremos entre toda la clase un libro de recetas tradicionales. Para ello tendrán que preguntarles recetas a las abuelas y/o personas mayores. Se pueden hacer grupos en clase para que no se repitan las recetas: pescado, carnes, verduras, sopas, postres... Podemos animarles a que ayuden a su familia a elaborar el plato en casa y a que traigan la semana siguiente una foto a clase.

3º ciclo de Primaria: lo que saben las personas mayores.

DURACIÓN	AGRUPAMIENTO	RECURSOS	ESPACIO
Dos sesiones	Individual	Papel y bolígrafo	Aula

Tras la lectura de la ficha se realizará un debate en el aula con el fin de hablar sobre las abuelas. El/la docente preguntará si saben cómo vivían, cómo se alimentaban, si los productos que consumían eran muy diferentes a los actuales, si tenían acceso a tantos productos alimenticios como ahora.

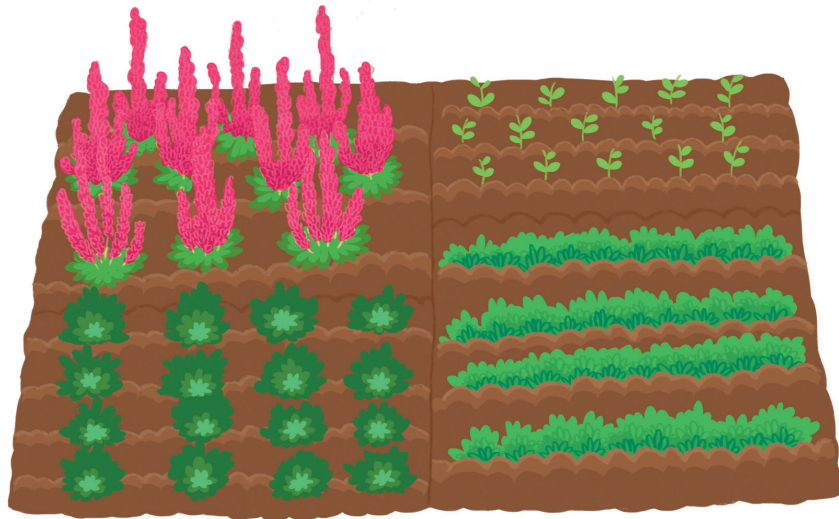
Posteriormente se les propondrá que hagan una entrevista a sus abuelas y se les dará un guión para la misma. A continuación se propone algunas posibles preguntas a plantear. Cada docente las adaptará al nivel y características de su grupo:

- ¿Qué comías cuando eras pequeña?
- ¿Crees que hay cambios entre lo que se comía cuando eras pequeña y lo que se come ahora?
- Y las bebidas como la fanta o la cocacola, ¿se bebían antes?
- ¿Dónde compraba tu familia los alimentos?
- ¿Los alimentos venían con tantos envoltorios como hoy en día?
- ¿Se desperdiciaba tanta comida como ahora?
- ¿Cómo hacíais para no desperdiciar la comida?
- ¿Sabes alguna receta de aquí que sea típica de la semana santa? ¿Y de los carnavales? ¿Y de la navidad? ¿Y del verano?
- Y por ejemplo, las recetas típicas del verano, ¿por qué crees que son propias de esa temporada y no de otra?

Una vez el alumnado haya realizado las entrevistas se hace una puesta en común y un debate al respecto. Se pone en valor diferentes aspectos que se están perdiendo y que son muy importantes para nuestra salud y la del planeta: la dieta mediterránea, los productos frescos vs procesados, las recetas tradicionales, los alimentos locales y de temporada, el aprovechamiento de la comida, la menor cantidad de envoltorios, la vinculación con el medio rural.

FICHA 03

LA HUERTA



En mi pueblo hay muchas huertas. Prácticamente en cada casa hay una pequeña huerta, pero además tenemos una comunitaria, del pueblo, que cuidamos entre todos y todas.

Con las hojas que sobran de la huerta damos de comer a los animales. Luego usamos el estiércol de los animales para abonar la tierra, ¡lo aprovechamos todo!

En cada temporada plantamos cosas distintas, porque a cada planta le gusta más una estación: unas quieren agua, otras quieren calor... Al final de cada estación cogemos semillas de las plantas más grandes y sanas, y las guardamos para plantarlas el año siguiente.

En la huerta tenemos muchas plantas distintas. Plantamos juntas las que se ayudan entre ellas y separadas las que no se llevan bien, así todas crecen mejor. Se llama asociación, y eso hace que no tengamos que tratarlas con químicos.

Estas huertas son muy bonitas y coloridas. No se parecen en nada al monocultivo de caña de azúcar que puso aquel hombre que vino al pueblo y que casi estropea las tierras para siempre. No las dejaba descansar y utilizaba muchos productos químicos. Menos mal que todo el pueblo se unió y conseguimos tener de nuevo nuestras tierras para cultivarlas nosotros y seguir alimentándonos con los productos que siempre hemos comido aquí.

Objetivo:

Dar a conocer al alumnado la temporalidad de los alimentos y las ventajas que conlleva consumir frutas y verduras en cada temporada.

También podemos dibujar otras frutas y verduras y colocarlas en nuestro mural de temporada.

Preguntas para la comprensión del texto:

- ¿Qué es el estiércol? ¿Qué significa abonar la tierra?
- ¿Qué es un monocultivo?
- ¿Por qué la caña de azúcar casi estropea las tierras del pueblo para siempre?
- ¿Alguno de vosotros/as tiene huerto? ¿Sabéis qué verduras se cultivan en cada temporada? ¿Por qué en cada temporada se plantan cosas distintas?
- En el pueblo de Wara y Mallku se unieron todas las personas para recuperar sus tierras, ¿Alguna vez os habéis unido con otras personas para conseguir algo?

Actividades para profundizar:

Todos los niveles: mural de temporada.

DURACIÓN	AGRUPAMIENTO	RECURSOS	ESPACIO
Una sesión	En grupo	<ul style="list-style-type: none"> • Infantil: copias del anexo 1, anexo 3, colores y pegamento. • Primaria: copias del anexo 2, anexo 3, colores y pegamento. 	Aula

Se les entregará a cada alumno/a las imágenes del anexo correspondientes a cada nivel. En el caso de infantil pueden colorear las imágenes. Con esta actividad pretendemos que el alumnado conozca las temporadas de consumo de ciertas frutas y verduras. Escribiremos en la pizarra las cuatro estaciones e incorporaremos debajo una línea en la que aparecerá todo el año. Les preguntaremos que cuándo suelen consumir esos alimentos e iremos completando el mural o pizarra en función a lo que nos indiquen.

Una vez esté el mural completo, lo compartiremos entre toda la clase y corregiremos los errores que se hayan detectado.

Durante la actividad, el profesorado reforzará la idea de que las frutas y verduras crecen naturalmente en una temporada. Cuando las frutas y verduras se consumen en su temporada conservan mejor las propiedades nutricionales y están más ricos. Además, las personas necesitamos los nutrientes de los alimentos especialmente en la temporada en la que se dan. Por ejemplo: ¿Cuál es la fruta que se come en invierno para combatir el resfriado? La naranja porque tiene mucha vitamina C.

Igualmente les podemos decir que si consumimos un alimento que no es de temporada significa que lo hemos traído de otro país y que el transporte hasta traerlo aquí ha contaminado mucho el medio ambiente.

FICHA 04

LA MADRE



Mi madre trabaja muchísimo. No para desde que se levanta. Nos da el desayuno, nos ayuda a prepararnos para ir a la escuela, cuando volvemos nos tiene preparada la comida; también corta la leña para cocinar y calentarnos, limpia la casa y nos ayuda con los deberes de la escuela. Además de esas labores, también es la que se encarga de producir verduras y hortalizas en la huerta y nos está enseñando un poco cómo sembrar y guardar las semillas.

Parte de los alimentos que cosecha los utiliza para cocinar en casa y para hacer conservas, y otra parte los vende en el mercado.

Cuando llegamos de la escuela y hemos hecho los deberes le ayudamos. A Mallku le gusta mucho cocinar y le ayuda con la cena. Yo recojo los huevos de las gallinas y pongo la mesa. Cuando nos acostamos nos cuenta cuentos hasta que nos dormimos.

Mi madre queda con otras mujeres de la comunidad y se intercambian las semillas, se explican los trucos para cocinarlas y para hacer medicinas con ellas. Cuando se juntan todas las mujeres se ayudan mucho y además se ríen un montón.

Objetivo:

Concienciar sobre algunas desigualdades existentes entre mujeres y hombres en lo que respecta a las tareas del hogar y analizar los estereotipos de género en relación a distintas profesiones.

Preguntas para la comprensión del texto:

- ¿Qué tareas hace la madre de Wara y Mallku? ¿Cuál es su profesión? ¿Cuáles son las profesiones de vuestras madres?
- ¿Cómo le ayudan Wara y Mallku a su madre?
- En vuestra casa, ¿quién hace las tareas? ¿Vosotros/as ayudáis? Reflexionar sobre la importancia de que contribuyamos a las tareas de la casa y que lo hagamos entre toda la familia. Hacer ver que todos podemos hacerlo muy bien, y que así las madres no cargarán con todo el peso.

Actividades para profundizar:

Infantil: colorear a...

DURACIÓN	AGRUPAMIENTO	RECURSOS	ESPACIO
Una sesión	Individual / en grupo	Copias del anexo 4 y colores	Aula

El alumnado tendrá que dibujar y colorear en primer lugar a la madre de Wara y Mallku en la huerta. Una vez hayan finalizado les diremos que nuestras madres también hace muchas cosas desde que se levantan hasta que se acuestan, aunque no siempre las hacen ellas, otras veces se encargan los padres, las abue-las...A continuación dibujarán en los distintos escenarios a la persona que en sus casas se encarga de cocina, lavar la ropa y llevarlos al cole.

También se pueden hacer los dibujos en un folio a parte, recortarlos y pegarlos en los escenarios.

Una vez hayan finalizado se colgarán todos los dibujos y analizaremos todo lo que hacen en nuestra casa las madres, las padres, otros miembros de la familia. Les preguntaremos cómo colaboran ellos y ellas y les diremos que las tareas de la casa las tenemos que hacer entre toda la familia, no puede recaer en una sola persona.

1º Ciclo de primaria: ¿Qué hace mamá durante el día?

DURACIÓN	AGRUPAMIENTO	RECURSOS	ESPACIO
Una sesión	Individual / en grupo	Folios y colores	Aula

Les diremos que al igual que la mama de Wara y Mallku, nuestras madres hacen muchas cosas a lo largo del día. Les pedimos que dibujen 3 actividades que todos los días suelen hacer como por ejemplo cocinar, fregar los platos, limpiar, comprar la comida...

Agruparemos los dibujos por actividad e incluso si lo vemos conveniente por franja horaria (mañana, tarde y noche). Analizaremos con todo el alumnado si en esas tareas les ayudan otras personas de la familia. Finalizaremos la actividad analizando cómo ellos y ellas pueden ayudar en las tareas de la casa, pues es responsabilidad de todas las personas.

2º Ciclo de primaria: Las tareas de la casa ¿quién las hace?

DURACIÓN	AGRUPAMIENTO	RECURSOS	ESPACIO
1/2 sesión	En grupo	Tabla anexa	Aula

Se dibuja en la pizarra un cuadro como el siguiente (las tareas que se recogen son orientativas. Pueden adaptarse al nivel del grupo). Se va rellenando, a medida que se comenta colectivamente en clase, señalando si, en función de lo que conocen, se trata de una actividad realizada mayoritariamente por hombres o por mujeres.

TAREAS DE LA CASA	MUJERES	HOMBRES
Preparar el desayuno		
Preparar la comida		
Preparar la merienda		
Preparar la cena		
Hacer la lista de la compra		
Poner la mesa		
Fregar los platos y recoger la cocina		
Hacer las camas		
Preparar la comida del recreo		
Llevarlos y recogerlos del cole		
Cuidarlos a ellos/as cuando enferman		
Poner la lavadora		
Tender la ropa		
Planchar la ropa		
Barrer y fregar el suelo		
Cuidar de los abuelos/as o si hay algún familiar enfermo		
TOTAL		

Tras observar los resultados se puede comentar que, por ejemplo antiguamente solo conducían los hombres y debido a las reivindicaciones de muchas mujeres y algunos hombres que las apoyaban, con el tiempo las mujeres comenzaron también a hacerlo. Esto nos muestra que las cosas pueden cambiar.

También se puede debatir sobre cuáles de esas tareas hacen ellos/as y cuáles podrían hacer o ayudar a hacer.

3º Ciclo de Primaria: De mayor seré...

DURACIÓN	AGRUPAMIENTO	RECURSOS	ESPACIO
Una sesión	Individual/pareja/ mixta/en grupo	Listado profesiones	Aula

Esta actividad se apoya en el progresivo interés de los niños y niñas por la reflexión sobre sí mismos. Se trata de un período importante en el desarrollo de su identidad sexual; por ello es especialmente adecuado estimular su capacidad de observación y análisis sobre sí mismos y en torno a los estereotipos de género.

Repartimos a niños y niñas los listados de profesiones. A las niñas se les dará un listado y los niños otro. Se les pide que, individualmente, decidan que trabajo escogerían entre los que hay en la lista.

- Listado para las niñas: mecánica, piloto, contable, directora de banco, carpintera, ingeniera, pescadora, taxista, futbolista.
- Listado para los niños: peluquero, maestro guardería, amo de casa, secretario, cajero del supermercado, azafato de vuelo, enfermero, bailarín, canguro.

Una vez lo hayan decidido individualmente se divide al grupo en parejas mixtas de niño y niña. Cada niña dirá a su compañero qué trabajo ha elegido, él debe mostrar su opinión y dar razones. Luego se hace lo mismo con los niños. Se deja que la discusión continúe durante algunos minutos. Posteriormente, se hace una puesta en común para comentar los resultados. Se pueden realizar, entre otras, las siguientes preguntas:

- ¿Cuál ha sido tu primera reacción ante la lista? ¿Por qué?
- ¿Por qué o cómo elegiste tu trabajo?
- ¿Qué trabajos te hubiera gustado ver en la lista? ¿Por qué?
- ¿Tu compañero/a te ha dado razones en contra de tu elección? ¿Cuáles?
- ¿Qué crees que pasaría si en el mundo hombres y mujeres realizaran estos trabajos?

FICHA 05

EL PADRE



Mi padre siempre ha trabajado en el lago, pesca unos peces muy ricos y algunos los vende en el mercado.

El lago es muy grande y está cerca del pueblo. A veces acompañamos a papá a pescar y vamos aprendiendo. También, muchos días nos bañamos con otros niños y niñas al salir de la escuela. Gracias a ese lago, además de divertirnos mucho, tenemos bastante agua que nos da para nuestras casas, para que beban los animales y para regar los huertos.

Cuando pusieron la fábrica donde se transformaba el azúcar, el agua estaba cada vez más sucia por los productos tóxicos que echaba y no se podía beber, ni pescar, ni regar....Y teníamos que andar muy lejos, a unas fuentes que nacen en la montaña para poder tener agua limpia. ¡Menos mal que la fábrica dejó de funcionar a tiempo!

Además, en ese tiempo, papá tuvo que trabajar en las plantaciones de caña de azúcar. No le gustaba nada porque trabajaba todo el día, y en condiciones muy duras. Además al cultivo le echaban muchos productos que le hacían toser. ¿Y sabéis qué era lo peor? que también iban niños a trabajar allí. Mallku tuvo que ir alguna vez.

Desde que el lago está limpio nuestro padre ha vuelto a su barca y está muy contento.

Objetivo:

Reflexionar sobre nuestro hábitos de consumo. Promover un consumo responsable. Conocer las diferencias entre el comercio convencional y el comercio justo.

Preguntas para la comprensión del texto:

- ¿Cuál es la profesión del padre de Wara y Mallku? ¿Cuáles son las profesiones de vuestros padres?
- ¿Qué le pasó al lago cuando pusieron la fábrica donde se transformaba el azúcar?
- Cuando estaba la fábrica, ¿dónde tenían que ir a conseguir agua?
- Cuando plantaron la caña de azúcar, ¿dónde tenía que trabajar el padre? ¿Le gustaba este trabajo? ¿Por qué?
- ¿Sabíais que en algunos lugares los niños y las niñas tienen que trabajar? ¿Qué pensáis sobre eso?

Información útil para el profesorado:

Los alimentos producidos en otros continentes son alimentos kilométricos que generan mucho CO2 para llegar hasta nuestro plato - de media nuestros alimentos viajan unos 5000km-, con el coste ambiental que ello supone. También suelen ser producidos en condiciones de explotación laboral e infantil, como se refleja en la ficha. En muchos casos las familias campesinas son expulsadas de sus tierras para que puedan ser cultivadas.

Lo ideal es comer alimentos locales, pero cuando se consuman alimentos que no son producidos aquí, como el café o el cacao, se recomienda utilizar los que tienen el sello de comercio justo.

El Comercio Justo es un sistema comercial solidario y alternativo al convencional que persigue el desarrollo de los pueblos y la lucha contra la pobreza. Al comprar un producto de comercio justo nos aseguramos que no haya existido para su producción explotación laboral infantil y que los trabajadores/as que lo han producido lo hayan hecho bajo unas condiciones laborales adecuadas. Igualmente se trata de consumo respetuoso con el medio ambiente.

Actividades para profundizar:

Infantil: ¿Nos vamos de pesca?

DURACIÓN	AGRUPAMIENTO	RECURSOS	ESPACIO
Una sesión	En grupo	Imágenes pesca artesanal/ intensiva. Folios y colores	Aula

Nos centraremos en analizar las causas de la contaminación del lago y analizaremos las diferencias entre la pesca respetuosa con el medio ambiente y un modelo de pesca industrial (agotamiento de recursos,- contaminación, etc.). Dividiremos la clase en cuatro grupos. Para ello buscaremos dos imágenes que representen los dos sistemas de pesca: artesanal e intensivo. Recortaremos las imágenes a modo de puzzle y les

diremos que unan las piezas de cada imagen. Dos grupos pueden unir la imagen de pesca artesanal y dos pesca intensiva.

Una vez estén las dos imágenes montadas, analizaremos las diferencias. ¿Qué tipo de pesca es más respetuosa con el medio ambiente? Tras reflexionar, les diremos que hagan un dibujo que represente lo que hemos aprendido.

1º ciclo de Primaria: Una misión espacial

DURACIÓN	AGRUPAMIENTO	RECURSOS	ESPACIO
Una sesión	Individual/en grupo	Folios y bolígrafo	Aula

Les decimos que nos han asignado una misión espacial y que necesitamos hacer un listado de todo lo que nos llevaremos al nuevo planeta, pues al igual que en la historia de Wara y Mallku, en otros planetas están llegando otros Mister Chungis que quieren contaminar la tierra. Antes del viaje tenemos que hacer un listado de todo lo que nos llevaremos, en total 15 objetos, alimentos/bebidas y/o personas.

Puede ser todo lo que queramos, material y no material. Una vez tengamos el listado y lo compartamos, les decimos que como somos muchas personas las que vamos a viajar rumbo a la misión, todas nuestras cosas no caben en la nave. Necesitamos quedarnos con 10. Volveremos a compartir nuestros listados y les diremos que la nave es muy pequeña y que nos tenemos que quedar sólo con 5.

Una vez tengamos cerrado nuestro listado analizaremos qué es lo que van a meter en sus maletas. Les diremos que en ocasiones creemos necesitar cosas que no son necesarias y que la publicidad en este caso tiene mucho que ver. Podremos abrir un debate de las necesidades reales y las falsas. Pueden dar algunos ejemplos.

2º ciclo de Primaria: "Homo consumus vs Homo responsabilus"

DURACIÓN	AGRUPAMIENTO	RECURSOS	ESPACIO
Una sesión	En grupo	Video, ordenador y proyector	Aula

Les decimos que aunque no nos demos cuenta (como en el caso de la caña de azúcar en Bolivia), la situación en otros países a nivel social y medioambiental tiene mucho que ver con nuestra manera de consumir.

Les proyectamos el video: "Homo consumus vs Homo responsabilus" de Setem: https://www.youtube.com/watch?v=LX_0YJmdE7A

Una vez visualizado el video, reflexionamos acerca de lo que hemos aprendido. Para finalizar elaboraremos un decálogo de Consumo Responsable.

3º ciclo de Primaria: Encuentra las diferencias

DURACIÓN	AGRUPAMIENTO	RECURSOS	ESPACIO
Una sesión	En grupo	Producto de Comercio Justo y copias del anexo 5	Aula

Nos llevaremos un paquete de café, azúcar o cacao de Comercio Justo y otro de comercio convencional. Les preguntamos si aprecian diferencias entre un producto y otro. Podemos incluso poner parte en un bol, que lo huelan, lo toquen, vean el color.

Les decimos que hay algo que marca la diferencia en el paquete, y es el sello de Fairtrade (es el sello internacional de Comercio Justo). Les preguntaremos si lo conocían y si saben lo que significa. En un producto de Comercio Justo:

- No hay explotación Infantil, ni explotación laboral.
- Existe igualdad entre hombres y mujeres en la producción.
- Es respetuoso con el medio ambiente.
- Los/as trabajadores/as reciben un salario digno.
- Los beneficios repercuten en toda la comunidad.

Les entregaremos una copia de las *"7 diferencias del Comercio Justo"*. Tendrán que encontrar las diferencias y relacionarlas con el principio correspondiente de Comercio Justo. Para profundizar más sobre el Comercio Justo se les puede pedir que investigen y traigan la próxima semana un producto de Comercio Justo.

FICHA 06

LLAMAS Y OVEJA



Las llamas son unos animales muy graciosos que sólo viven en esta región de América. Están muy bien adaptadas al frío y nos dan carne y lana. Además pueden cargar objetos en sus lomos como si fueran burros.

En la zona donde vivo, también hay ovejas. Mi madre y mi abuela hacen quesos con la leche de nuestras ovejas, así podemos conservar la leche que nos sobra. El queso está muy rico y además podemos venderlo en el mercado, o intercambiarlo por otros productos que no tenemos. En cada pueblo hay quesos diferentes, todos muy ricos, y cada uno sabe de una manera distinta, porque las ovejas son de otras razas, comen pastos de otro tipo y se hacen de otra manera, según las costumbres de cada pueblo.

Con el estiércol que hacen nuestras ovejas, y alguno que nos da el vecino que también tiene, abonamos la huerta. Debe ser muy bueno porque tenemos unas verduras buenísimas. A veces, mi hermano y yo ayudamos a recoger el rebaño, nos encanta perseguirlas para que se junten y así las guiamos hasta el pueblo, ¡es divertidísimo!

Objetivo:

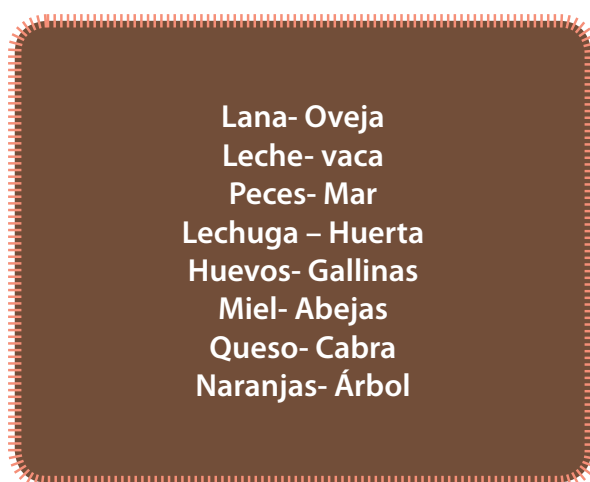
Conocer la procedencia de los alimentos que consumimos. Valorar y conocer la importancia que tienen para el medio las razas autóctonas.

Actividades para profundizar:

Infantil y 1º ciclo de primaria: Busca la pareja y colorea

DURACIÓN	AGRUPAMIENTO	RECURSOS	ESPACIO
Una sesión	En grupo	Copias anexo 6	Aula

A través de este juego el alumnado tendrá que relacionar un producto con su origen. Para ello les daremos desordenadamente el juego de cartas y buscarán la pareja correspondiente:



Al finalizar podrán colorear cada una de las ilustraciones y pegarlas en la clase.

2º ciclo de primaria: Sopa de letras autóctonas

DURACIÓN	AGRUPAMIENTO	RECURSOS	ESPACIO
Una sesión	Individual/en grupo	Ordenador, proyector y copias del anexo 7	Aula

Se les dirá que al igual que las llamas en Bolivia, en España y en concreto en Andalucía también tenemos razas autóctonas. Les explicaremos la importancia de las razas autóctonas y les proyectaremos imágenes

de razas autóctonas de cabra: la payoya, la malagueña, la florida, la murciano-granadina, la blanca andaluza y la negra serrana.

Para finalizar tendrán que resolver la sopa de letras autóctonas.

3º ciclo de primaria: Nuestras razas autóctonas

DURACIÓN	AGRUPAMIENTO	RECURSOS	ESPACIO
Una sesión/Dos sesiones	En grupo	Ordenador y proyector	Aula

Se les explica por qué son importantes las razas autóctonas y a continuación les proyectamos imágenes de razas autóctonas. Por grupos tendrán que investigar un tipo de raza autóctona.. Os proponemos que investiguen sobre las diferentes razas andaluzas de cabra: la payoya, la malagueña, la florida, la murciano-granadina, la blanca andaluza y la negra serrana.

Información útil para el profesorado:

Las razas autóctonas son variedades ganaderas originarias de una región concreta. Este tipo de razas a parte del valor cultural y la vinculación con la tierra y las comunidades rurales que han tenido y tienen, se adaptan mucho mejor a la geografía, clima y suelo de la zona.

Normalmente las razas autóctonas se crían en régimen extensivo por lo que el impacto sobre el medio es muy positivo: dispersión de semillas, prevención de incendios al comerse los arbustos, mantenimiento de agrosistemas como la dehesa.

FICHA 07

EL MERCADO



Los sábados son para mí el día más divertido de la semana. En el pueblo hay mercado y allá vamos con mi madre y mi padre a vender las verduras y el pescado, y algún queso.

Hay muchos puestos, se venden verduras, queso, muchos tipos de papas, legumbres, carne, pan... Los mayores charlan mucho y nosotros nos encontramos con los otros niños y niñas del pueblo y aldeas cercanas y jugamos con ellos todo el día.

El año pasado la gente dejó de venir y comprar en el mercado. Mi madre y el resto de gente que trabajan en el campo estaban muy preocupadas porque si no vendían sus alimentos se podían quedar sin trabajo. Lo que pasó fue que abrieron un supermercado muy grande y muy barato en el pueblo de al lado. Allí se vendía mucha comida de lejos, y mucha venía ya cocinada y preparada en cajitas, envoltorios y plásticos. Al principio, como era algo nuevo, tuvo mucho éxito, pero menos mal que la gente vio que esa comida no era saludable, le echaban muchas porquerías, y que lo mejor para el pueblo era seguir comprando en el mercado.

Objetivo:

Concienciar sobre la necesidad de reciclar, reutilizar y reducir. Fomentar en el alumnado un consumo local y de proximidad

Preguntas para la comprensión del texto:

- ¿Por qué le gustan a Wara los sábados?
- ¿Qué pasó el año pasado para que la gente dejara de comprar en el mercado?
- ¿Cómo era la comida del supermercado muy grande? Recordar la cantidad de azúcar que tienen los alimentos procesados y lo poco saludables que son
- ¿Qué pensáis sobre que se utilicen tantos plásticos y envoltorios? Reflexionar sobre la contaminación y la necesidad de reducir el uso de plásticos y de reciclar
- ¿Qué diferencias ves entre comprar en las fruterías, pescaderías, carnicerías...de tu barrio y comprar en un gran supermercado?

Actividades para profundizar:**Infantil: manualidades con Rollos de Papel**

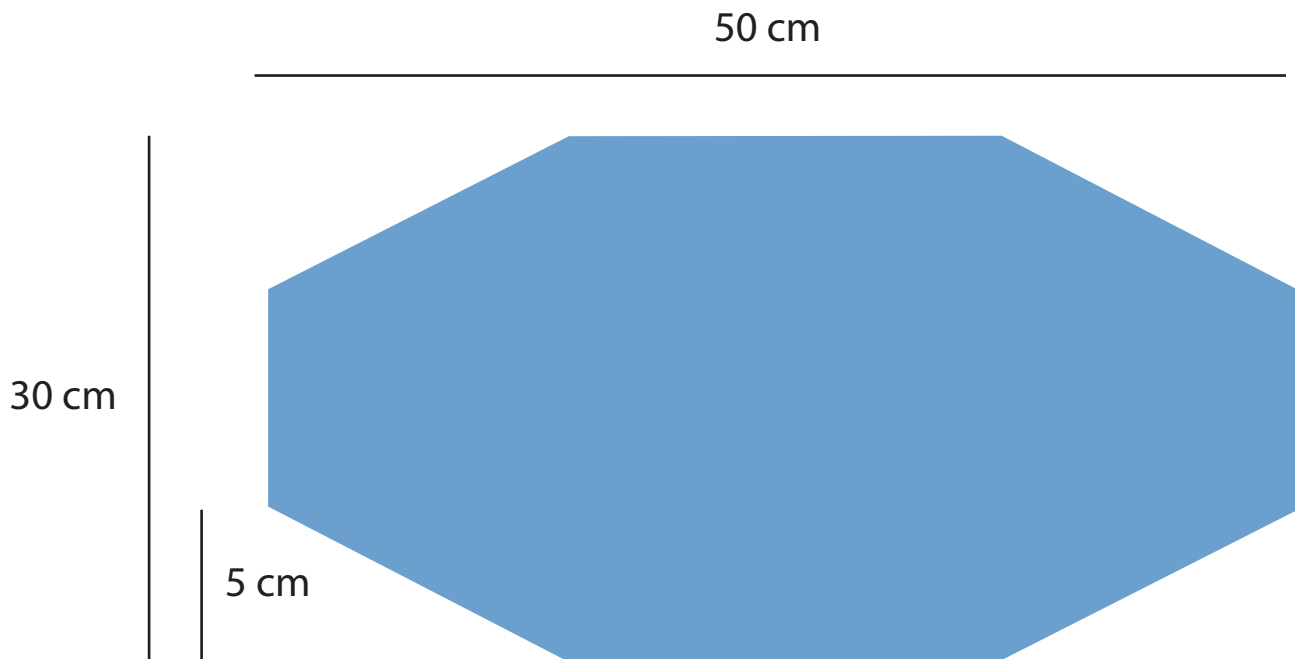
DURACIÓN	AGRUPAMIENTO	RECURSOS	ESPACIO
Una sesión	Individual/en grupo	Rollos de papel higiénico, cartulinas, tijeras, rotuladores y pegamento.	Aula

En internet hay numerosas páginas en las que podemos encontrar tutoriales sobre cómo darle una segunda vida a los rollos de papel higiénico: lapiceros, marionetas, móviles, lanza confety, estuches, cajitas... Podemos agrupar la clase por grupos y que elaboren un tipo diferente de manualidad. Luego haremos una exposición en el colegio con todas las manualidades.

1º ciclo de Primaria: Elabora tu propio portabocadillos reutilizable.

DURACIÓN	AGRUPAMIENTO	RECURSOS	ESPACIO
Una sesión	Individual	Retal de tela de 50 cm x30 cm/ Bolsa de plástico / Cartón para hacer la plantilla /Tijeras/ Cinta ancha de embalaje de colores de 4 a 5 cm/ Velcro adhesivo En internet se encuentran numerosas propuestas de elaboración de diferentes tipos de portabocadillos	Aula

1. Realizamos con cartón la siguiente plantilla



2. Abrimos la bolsa de plástico con la tijera intentando dejarla rectangular (cortar asas, abrirla por los lados y quitarle el pliegue). Ponemos la plantilla encima y dibujamos los bordes. Después lo recortamos.
3. Hacemos lo mismo con el retal. Ponemos la plantilla, dibujamos y recortamos.
4. Ponemos una encima de la otra, de forma que coincidan. La bolsa queda por la parte de dentro, que suele estar más limpia y no tiene letras. Pegamos ambas piezas con la cinta adhesiva. También se puede coser en lugar de pegarlo con la cinta adhesiva.
5. En último lugar ponemos el velcro. Por fuera (parte de la tela), en el centro de uno de los lados pequeños pegamos como 25 cm de velcro, la parte más suave, de forma que sobresalga de la tela unos 5 cm. En la parte opuesta, por dentro (parte del plástico), ponemos unos 8 cm de la otra parte del velcro (venden las dos partes por separado así que puede comprarse lo que se necesite de cada parte que pega).

2º ciclo de Primaria: nos ponemos a reciclar

DURACIÓN	AGRUPAMIENTO	RECURSOS	ESPACIO
Una sesión	En grupo	Cajas de cartón, papel, rotulador y pegamento.	Aula

Con esta actividad se pretende que el alumnado sea consciente de la cantidad de residuos que producimos y que sepa clasificar estos residuos. Asimismo, se persigue que sepa qué medidas puede llevar a cabo

para disminuirlos y por tanto ayudar al medio ambiente.

Antes de ir al recreo apuntaremos en una pizarra qué traemos para desayunar y en qué material está envuelto: papel albal, botellas de plástico, bricks, bolsas de papel...

Haremos el recuento de los tipos de envoltorios que hay en toda la clase y les diremos que es muy importante que intentemos generar la menor cantidad posible de residuos porque muchos de ellos acaban en el mar, en el río y son ingeridos por los peces. Podemos enseñarles algunas imágenes de islas de plásticos en el mar. Para evitar esto es muy importante que reciclemos.

A continuación les preguntamos si en sus casas suelen reciclar y si conocen los diferentes contenedores de reciclaje. Podemos dibujar los tres contenedores de papel, plástico y vidrio en la pizarra e ir asignando cada envoltorio a un contenedor.

Contenedor y tipos de residuos:

- Amarillo: envases de plástico, metal (latas o papel de aluminio) y briks
- Azul: Papel y cartón. Nota: Las servilletas de papel y papeles muy sucios han de ir al contenedor de desechos orgánicos
- Verde: vidrio

Una vez sepamos en qué contenedor va cada envoltorio, podemos diseñar por clase al menos un contenedor de papel y otro de plástico. Una vez el alumnado sea consciente de la cantidad de residuos que se generan y del daño que eso produce en el medio ambiente, se plantean alternativas que puedan llevar a cabo. Para ello, se hará una lluvia de ideas entre toda la clase sobre propuestas para reducir, reutilizar y reciclar.

3º ciclo de Primaria: conoce tu barrio

DURACIÓN	AGRUPAMIENTO	RECURSOS	ESPACIO
Dos sesiones	Individual/en grupo	Papel y bolígrafo	Aula y barrio

El objetivo es que el alumnado conozca directamente las características del mercado local tradicional o en el caso de que no hubiera mercado, el comercio de barrio, comience a desenvolverse en él y descubra las ventajas del mercado frente a una gran superficie. Al mismo tiempo verá las similitudes con el mercado boliviano.

Además, se pretende estimular su capacidad de observación y de interrogarse acerca de lo observado. Antes de realizar la visita, se les sugerirá que preparen una lista de preguntas que ayuden a fijar la atención en determinados aspectos. Interesa que reflexionen sobre el origen y la temporalidad de los alimentos, su forma de presentación, las dificultades a las que se enfrenta el comercio de barrio.

Asimismo si se quiere trabajar las competencias matemáticas, se puede proponer alguna actividad relacionada con los precios. Por ejemplo, que anoten los precios de las verduras/frutas de diferentes tiendas y los comparen.

Durante la visita deben tomar notas de lo que observan. También se les animará a plantear, de forma adecuada, las preguntas que deseen a las personas responsables de los puntos de venta, a las cuales deben escuchar con atención, anotando lo que crean conveniente.

Se propone dividir al alumnado en grupos y que recojan la información por grupos. A continuación se ofrece ejemplos de preguntas que se le puede dar al alumnado o que pueden servir de guía para orientar a los niños y niñas en la elaboración propia de las preguntas. Cada docente las adecuará al nivel de su grupo:

Observa y apunta:

- ¿Qué tipo de productos se venden en el mercado local?
- La mayoría de los productos que se venden, ¿son frescos o procesados?
- ¿Qué diferencias ves con un gran supermercado?

Pregunta en algún puesto de verduras y frutas:

- ¿Qué alimentos son de esta temporada? ¿Cuáles no?
- ¿Los alimentos vendidos en la temporada en la que crecen naturalmente suelen ser más baratos o más caros que cuando se venden en otro temporada?
- ¿Crees que los alimentos de temporada tiene ventajas? ¿Cuáles?
- ¿Qué verduras/frutas vienen de huertas de la provincia?
- ¿La fruta/verdura viene en bandejitas ya envasadas o te pesa el tendero la cantidad que quieras?
- Has notado que hoy en día la gente compra más o menos que antes en el mercado, ¿A qué crees que se debe?

Pregunta en alguna carnicería:

- ¿Tenéis carne de la zona? ¿Qué tipo?
- ¿Hay pollos de corral? ¿Qué significa que un pollo sea de corral?
- Si hay huevos, ¿Tenéis huevos camperos? ¿Qué significa que los huevos son camperos?
- ¿La carne te la cortan en la misma carnicería o está ya envasada en bandejitas?
- Si tienen productos elaborados, ¿Quién los elabora?

Después de la visita, en el aula, se pondrá en común lo observado. A través de un debate se estimulará la reflexión sobre ello. Se pondrá el acento en la gran cantidad de productos frescos que venden en el mercado, en el trato personalizado de estos establecimientos, la menor cantidad de plásticos utilizados, las ventajas de los alimentos locales y de temporada, etc.

Propuesta de actividad para todo el centro

Escenificación de un mercado en el aula o en el centro. Los niños y niñas se disfrazarán de agricultores/as, tenderos/as y de clientes y clientas. Se organizarán para que cada uno tenga un rol diferente. Se prestará atención a los roles de género, con el fin de no reforzar los estereotipos clásicos. En este sentido, la idea es transmitir que hombres y mujeres pueden ser indistintamente agricultores/as que venden al mercado, tenderos/as, clientes/as, etc.

Para la escenificación se pueden utilizar verduras y frutas de temporada.

FICHA 08

PAPAS Y QUINOA



En nuestro pueblo tenemos muchas papas distintas, de todos los colores. Tenemos papas amarillas, marrones, papas rojas, negras, verdes...y también alargadas, redondas, con bultitos. Las cocinamos de muchas formas distintas. ¡A mí me encanta comer papas! También las vendemos en el Mercado y en otros pueblos cercanos.

Gracias a tantos tipos de papas, tenemos durante todo el año, y además las secamos en las orillas del lago y queda una papa seca que nos dura mucho más tiempo, a eso le llamamos chuño y puede durar hasta varios años. Con el chuño podemos hacer harina e incluso postres que están muy ricos.

Otro alimento muy importante en mi país es la quinoa. La quinoa es una planta autóctona de aquí y me contó mi maestra que la llevamos cultivando desde hace más de 5000 años. Mamá dice que es muy nutritiva, y que si la comemos nuestra salud va a ser mucho mejor. La utilizamos cocida como el arroz y en sopas, ensaladas y guisos. También para hacer pan, galletas y pasteles. La abuela también la usa como medicina. Es una planta muy valiosa la quinoa.

Objetivo:

Dar a conocer al alumnado diferentes variedades de patatas existentes en el mundo, así como el uso que tienen en la gastronomía de distintos países.

Preguntas para la comprensión del texto:

- ¿Cómo son las patatas de Bolivia?
- ¿Cómo le llaman a la patata seca? ¿Qué ventaja tienen al secar la patata? ¿Qué hacen con ella?
- El chuño es un método de conservación, ¿Conocéis otros métodos de conservación de los alimentos? (Algunos ejemplos son: Aceitunas aliñadas, Mermeladas, frutos deshidratados: higos, albaricoques, ciruelas, pasas)
- Existen muchos tipos de patatas, ¿Se te ocurre alguna fruta o verdura que haya aquí de las que existan también muchos tipos? (Un ejemplo es el tomate. En verano se pueden encontrar distintas variedades locales en las fruterías. Se puede reflexionar sobre la riqueza nutritiva y para el medio ambiente que supone la existencia de muchas variedades y cómo actualmente se están perdiendo muchas de ellas)
- ¿Sabes qué es la quinoa? ¿La has probado alguna vez?
- ¿Qué significa que es una planta autóctona?

Actividades para profundizar:

Infantil: mi plato preferido de patatas.

DURACIÓN	AGRUPAMIENTO	RECURSOS	ESPACIO
Una sesión	Individual	Folios y rotuladores	Aula

Les preguntamos si les gustan las patatas, si conocen algún plato que se haga con patatas, cómo les gustan más las patatas, fritas, cocidas, al horno... A continuación les decimos que dibujen su plato preferido hecho con patatas, pueden incorporar otro alimento como huevos, carne, pescado... Una vez que toda la clase haya dibujado su plato de comida se pegarán en una pared y cada alumno/a presentará el suyo.

1º ciclo de Primaria: encuentra la patata

DURACIÓN	AGRUPAMIENTO	RECURSOS	ESPACIO
Una sesión	En grupo	Copias del anexo 8	Aula

A través de un juego de memoria, el alumnado conocerá diferentes tipos de patatas. Se pueden hacer cuatro equipos por clase. Se colocarán todas las cartas boca abajo. Cada alumno o alumna podrá levantar dos cartas durante su turno, si no fueran el mismo tipo de patata, las dejaría de nuevo boca abajo en su sitio. Cuando alguien acierte, se guardarán los pares de cartas conseguidos en un montón común, ya que el objetivo no es individual, si no grupal.

Una vez hayan terminado el juego, se colocarán boca arriba todas las cartas y se ordenarán encima de la mesa. El/la docente les puede preguntar si sabían que habían tantos tipos de patatas, si saben de dónde viene la patata y por qué es necesario que exista tanta variedad.

2º ciclo de Primaria: encuentra la palabra

DURACIÓN	AGRUPAMIENTO	RECURSOS	ESPACIO
Una sesión	En grupo	Relación de palabras anexas	Aula

A través de esta actividad daremos a conocer al alumnado como hay muchas verduras y frutas que se llaman de distinta manera en algunos países de América Latina. Escribiremos en un folio las 20 palabras que tendrán que ordenar, las recortaremos y meteremos en un sobre. Dividiremos la clase en 4 grupos y a cada grupo le daremos su correspondiente sobre.

Les daremos 10 minutos para que encuentren la pareja correspondiente de cada fruta o verdura. Analizaremos las parejas por grupo y pondremos en común.



Una vez encontradas las parejas podemos hacer un mural con los dibujos de las frutas y verduras y los distintos nombres.

3º ciclo de Primaria: recetario viajero.

DURACIÓN	AGRUPAMIENTO	RECURSOS	ESPACIO
Dos sesiones	Individual/ En grupo	Papel y bolígrafo	Aula

Como han visto en la ficha, existen muchas variedades de patatas. El tipo de patata que se produce en una zona está muy vinculado a la climatología.

La patata es un alimento que se consume en prácticamente todo el mundo y está vinculada a la cultura gastronómica de muchos países, como la tortilla en el caso de España.

Les diremos que tendrán que investigar sobre recetas típicas en otros países. Podemos asignar un país o continente para que no se repitan a cada alumno/a o hacer grupos. Pondremos en común nuestras recetas la semana siguiente.

Propuesta de actividad para todo el centro

En el caso de que en el centro haya huerta, cultivar variedades locales. Semillas de variedades locales se pueden obtener de forma gratuita a través de la Red Andaluza de Semillas:

<http://www.redandaluzadesemillas.org/red-de-resiembra-e-intercambio-177/estrenate/>

FICHA 09

LA ESCUELA



Todos los días, temprano, vamos a la escuela. A veces, en invierno, hace tanto, tanto frío por las mañanas que entramos un poco más tarde. En la escuela aprendemos mucho. Nos enseñan matemáticas, lengua, inglés y también aymara, que es nuestra lengua, aunque también hablamos castellano, como vosotros y vosotras. Mi nombre y el de mi hermano son palabras aymaras. También tenemos más lenguas, como el quechua. Por cierto, ¿os acordáis de la quinoa, aquella planta tan importante? Pues la palabra Quinoa viene del quechua.

Volviendo a la escuela, lo que a mí más me gusta, además del recreo, es la huerta que tenemos y que cuidamos entre todos los niños y niñas. A veces, con los alimentos que recolectamos nos enseñan a cocinar, sobre todo recetas típicas de aquí. Y después nos las comemos.

Lo único malo es que hay algunas niñas que tienen que dejar de venir para ayudar en sus casas. Pero mi mamá dice que es muy importante que aprendamos muchas cosas para tener un futuro mejor, así que yo vengo todos los días.

Objetivo:

Reflexionar sobre el derecho a la educación.

Preguntas para la comprensión del texto:

- ¿Qué asignaturas que se enseñan en su cole nombra Wara? ¿Cuáles son iguales que aquí? ¿Cuál es diferente?
- ¿Sabéis cuántas lenguas se hablan en Bolivia? (En Bolivia como lenguas oficiales, además del castellano, están reconocidas 34 lenguas indígenas. Las mayoritarias son el quechua, aymara y guaraní).
- ¿Quién cuida la huerta en el colegio de Wara y Mallku? ¿Qué hacen con los alimentos que recolectan?
- En el cole cocinan recetas típicas de allí. Y vosotros/as, ¿qué recetas típicas de aquí conocéis?

Actividades para profundizar:

Actividad para todos los niveles

DURACIÓN	AGRUPAMIENTO	RECURSOS	ESPACIO
Una sesión	En grupo	Ordenador / proyector	Aula

Se adaptarán las preguntas en función a la edad:

- ¿Sabéis que hay niñas y niños que no pueden ir al colegio? ¿Qué pensáis sobre eso? ¿Sabéis por qué no van al colegio? ¿Qué es lo que pierden al no ir al colegio?
- ¿Qué debe tener un colegio para que todos los niños y las niñas tengan las mismas oportunidades?
- ¿Por que es importante ir al colegio ?
- ¿Qué aprendemos al venir al colegio?
- ¿Qué es lo más nos gusta?
- ¿Sentimos que hay un buen clima en el colegio o sabemos de algún compañero o compañera que lo esté pasando mal? ¿Nos ayudamos entre todos y todas?

Con infantil y primer ciclo de primaria podemos centrarnos sobre todo en los elementos que debe tener un colegio para que todos los niños y niñas sean felices y aprendan. Es importante que no nos centremos sólo en los elementos materiales. En este sentido es interesante que resaltemos la figura del docente, el tener amigos/as, el poder tener espacios de juego, que nos cuidemos, tener una buena alimentación...

En segundo ciclo y tercer de primaria recomendamos centrarnos en lo importante que es recibir una educación de calidad y en las diferentes oportunidades que tienen los niños y niñas que no pueden ir al colegio. Para ello recomendamos proyectar el video dos vidas, dos niñas de la Campaña Mundial por la Educación: https://www.youtube.com/watch?v=vUqIEcBW_M8

Si el colegio tiene oportunidad, es muy aconsejable proyectar el documental "Camino a la Escuela".

FICHA 10

GALLINAS Y HUEVOS



En casi todas las casas hay gallinas, que nos dan unos huevos buenísimos, y además cuando son viejas usamos su carne para hacer caldo, que siento muy bien en los días de invierno. Cuando no hace mucho frío algunas llegan a poner hasta un huevo cada día. Yo me encargo de recogerlos todas las tardes, después de la escuela. Y me encanta cuando nacen los pollitos, siempre corremos detrás de ellos.

Las gallinas se comen las cáscaras de las patatas y los restos de las cosechas. Se lo picamos todo muy pequeñito y les gusta mucho. Además, así no tiramos nada. También, les encantan los gusanitos y otros insectos, así nos libran de ellos, ¡son unos insecticidas estupendos! Y su estiércol lo aprovechamos en la huerta. ¡Sirven para un montón de cosas las gallinas!

Los gallos también me gustan mucho. Cada mañana nos levantan con su kikirikí, es nuestro despertador.

Con los huevos, hacemos muchas recetas. Una de mis favoritas es el P'uti de chuño, que es papa seca y cocida con huevo revuelto y cacahuets. También hacemos ricos bizcochos y alfajores que comemos en ocasiones especiales. Y en vuestro país, ¿tenéis recetas típicas en las que uséis el huevo?

Objetivo:

Dar a conocer al alumnado las diferentes formas de cría de gallinas productoras de huevo.

Preguntas para la comprensión del texto:

- ¿Cuántos huevos al día pueden llegar a poner las gallinas?
- ¿Qué comen las gallinas de Wara y Mallku?
- ¿Qué significa que las gallinas son unos “insecticidas estupendos”?
- Dice que el estiércol lo aprovechan para la huerta, ¿Recordáis qué es el estiércol?
- ¿Qué hacen con los huevos?
- ¿Conocéis recetas de aquí que se hagan con huevos?
- ¿Tenéis gallinas?

Actividades para profundizar:**Infantil y 1º ciclo: el gallinero del cole**

DURACIÓN	AGRUPAMIENTO	RECURSOS	ESPACIO
Una sesión	Individual/en grupo	Cartulinas, folios, rotuladores y huevos	Aula

Con esta actividad pretendemos que el alumnado represente en un mural un gallinero ecológico:

1. Gallinas sueltas, al aire libre.
2. Se alimentan de insectos y algunos restos de verduras.
3. Entran y salen libremente de su gallinero.

Una vez que tengamos el mural pintado les decimos que lo mejor es que las gallinas estén al aire libre y coman todo lo que les da el campo (como en nuestro gallinero), pero que a veces no siempre es así y viven en jaulas. Tenemos que intentar fijarnos al comprar los huevos en la numeración que llevan. Para ello nos llevaremos a clase varios huevos vaciados o duros y se los enseñaremos. Nos tenemos que fijar en el primer número (podemos redondearlo con un rotulador). Si aparece un 0 o un 1 son huevos de gallinas felices, si aparece un 2 o 3 son huevos de gallinas tristes.

2º ciclo y 3º ciclo: código huevo

DURACIÓN	AGRUPAMIENTO	RECURSOS	ESPACIO
Una sesión	En grupo	Copias anexo 9 y huevos	Aula

Explicar que hay varios modos de producir las gallinas. Hay modos en los que las gallinas están en mejores condiciones y otros en las que están peor. Les decimos que podemos saberlo con tan solo mirar los huevos. ¿Lo sabíais?

Los huevos tienen una numeración. Concretamente el primer dígito indica el modo de producción. Este primer dígito puede ser un 0, un 1, un 2 o un 3. Cada uno de estos 4 dígitos representa un modelo de producción. Las del primer dígito 0 y 1 son gallinas que viven en mejores condiciones que las otras. (+ info en anexo 9).

El o la docente llevará a la clase varios huevos vaciados o cocidos. Cada uno de los huevos corresponderá a uno de los modelos. (La mayoría de los huevos que consumimos son de gallinas criadas en jaula: número 3. Pero es fácil encontrarlos de gallinas camperas, número 1. Y también se encuentran ya en muchos supermercados huevos ecológicos: número 0).

El/la maestra explicará al alumnado como interpretar el Código del Huevo. Con los más pequeños/as simplemente decirles que las gallinas del número 0 y 1 son más felices. A medida que el alumnado es mayor se puede dar más información sobre los diferentes dígitos. Además del modo de producción, se les puede explicar cómo saber de qué país vienen e incluso la provincia.

Se divide a la clase en grupos. Se le reparte un huevo cocido o vaciado y, teniendo en cuenta la explicación previa, tienen que extraer información del huevo. Al alumnado de tercer ciclo se les puede dar directamente una copia del anexo 9 y que extraigan la información.

El alumnado expone los resultados. Se reflexionan sobre las condiciones en la que están las gallinas. Se les anima a que miren los huevos que tienen en la nevera de casa para el próximo día.

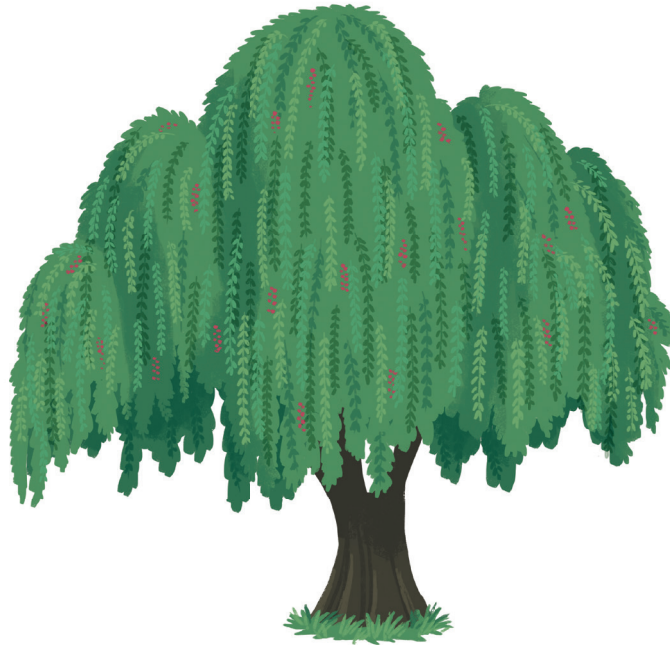
Pueden hacer dibujos de las gallinas en los diferentes modelos de producción y/o buscar fotos y vídeos en internet.

También pueden buscar información/fotos sobre las razas de gallina autóctonas de Andalucía. Éstas son la Azul Andaluza, la Andaluza Negra Barrada y la Andaluza Perdiz. Pueden consultarse su historia y sus principales características en la guía del Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA), disponible en:

http://www.inia.es/gcontrec/pub/CATALOGO_INIA_Gallinas_1290596384804.pdf

FICHA 11

LA SABIA MOLLE



Ya me despido, pero no podía hacerlo sin presentaros a la sabia Molle, el árbol del centro de mi pueblo, el más grande que vi nunca. Nadie sabe cuántos años tiene, pero cuentan las personas más ancianas que sus tatatatatatatarabuelos y tatatatatatatarabuelas ya contaban historias sentadas a su alrededor. Está allí desde siempre, cuando apenas había cuatro casas y la gente se reunía después de trabajar, para organizar las tareas entre todos y todas. Ha visto los pequeños huertos, ha dado cobijo a todos los pájaros, insectos y murciélagos que polinizan las plantas para que den buenos frutos y ha escuchado todos los problemas que se discutían bajo su sombra. Además, todo el mundo sabe, incluidos los animales, que en las tardes de calor se está fresquito bajo la Molle.

Cuando llegó ese señor y quiso que solamente plantásemos caña de azúcar, la Molle enfermó por los químicos utilizados en el cultivo. En vez de curarla, intentó talarla para poder pasar mejor con sus grandes y humeantes tractores camino a la fábrica.

Desde que hemos conseguido defender los derechos de nuestro pueblo, la sabia Molle ha recuperado el color en sus hojas y vuelve a dar una tupida sombra.

Ahora, me encantaría conocer algo sobre ustedes y sobre vuestro pueblo o ciudad. ¡Seguro que también os pasan muchas cosas!

Objetivo:

Reconocer el papel de los árboles en los ecosistemas. Responsabilizar a todas las personas del cuidado del medio ambiente.

Preguntas para la comprensión del texto:

- ¿Qué es la sabia molle? ¿Por qué es importante?
- Cuando se cultivó caña de azúcar la sabia molle enfermó, ¿por qué?
- ¿Para qué quería talar aquel señor a la sabia molle?
- ¿Por qué creéis que cuidar y conservar las plantas silvestres y la naturaleza es importante? ¿Afecta a nuestros cultivos?
- Y si echamos productos químicos a los cultivos, ¿le ocurre algo al bosque?

Actividades para profundizar:**Actividad para todos los niveles**

DURACIÓN	AGRUPAMIENTO	RECURSOS	ESPACIO
Una sesión	En grupo	Árbol para plantar	Aula

Los árboles culturalmente han sido un lugar de encuentro de todas las comunidades. Alrededor de su sombra se reunían para debatir y acordar todo lo que tuviera que ver con sus habitantes.

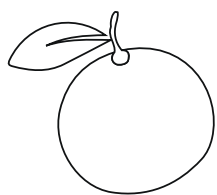
Os proponemos recuperar esa tradición y que los momentos de asamblea del alumnado se realicen alrededor de un árbol. Para ello plantaréis un árbol que simbolizará el pasado, presente y futuro del colegio.

Para darle la bienvenida a nuestro árbol, en función a la edad, dibujarán o escribirán en un folio todo lo que han aprendido este año con la historia de Wara y Mallku. Una vez lo tengan, el momento de puesta en común se hará alrededor del árbol. Entre todo el centro nos responsabilizaremos de su cuidado.

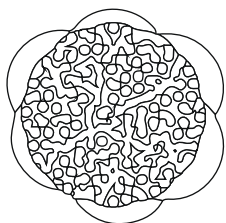
ANEXOS

CALENDARIO ALIMENTOS POR TEMPORADAS (INFANTIL)

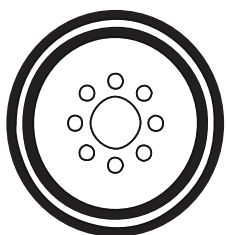
INVIERNO



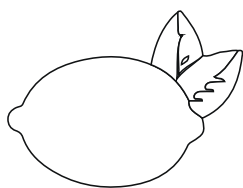
Naranja



Coliflor



Kiwi

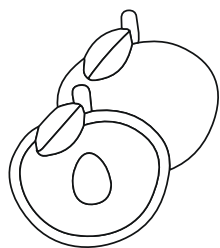


Limón

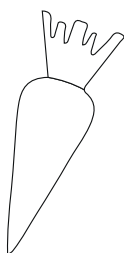


Alcachofa

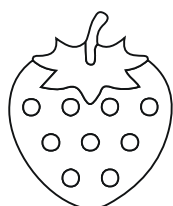
PRIMAVERA



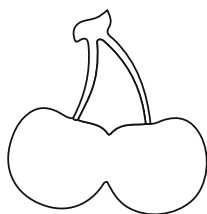
Melocotón



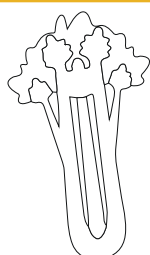
Zanahoria



Fresa

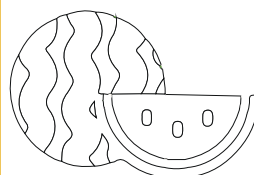


Cerezas

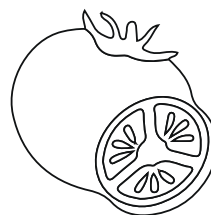


Apio

VERANO



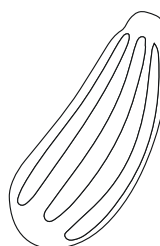
Sandía



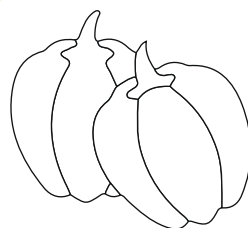
Tomate



Berenjena

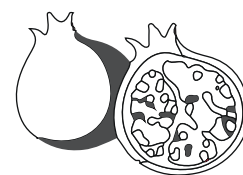


Calabacín

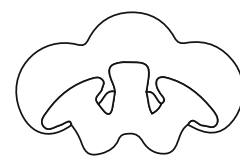


Pimientos

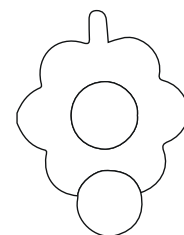
OTOÑO



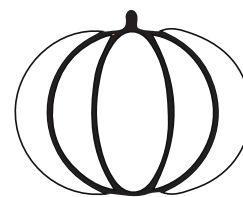
Granada



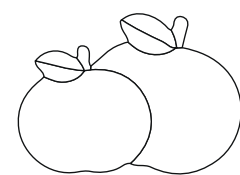
Setas



Uvas



Calabaza



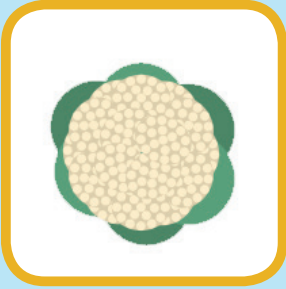
Manzanas

CALENDARIO DE ALIMENTOS POR TEMPORADAS (PRIMARIA)

INVIERNO



Naranja



Coliflor



Kiwi

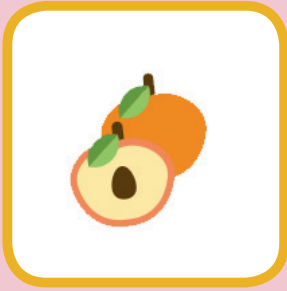


Limón



Alcachofa

PRIMAVERA



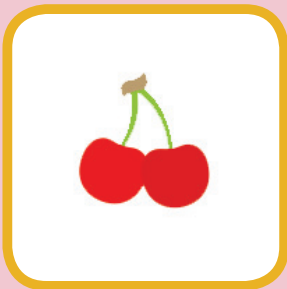
Melocotón



Zanahoria



Fresa



Cerezas



Apio

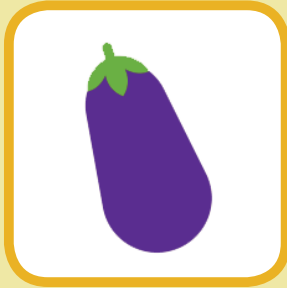
VERANO



Sandía



Tomate



Berenjena



Calabacín



Pimientos

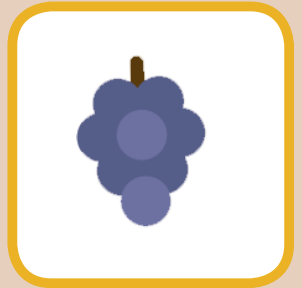
OTOÑO



Granada



Setas



Uvas



Calabaza



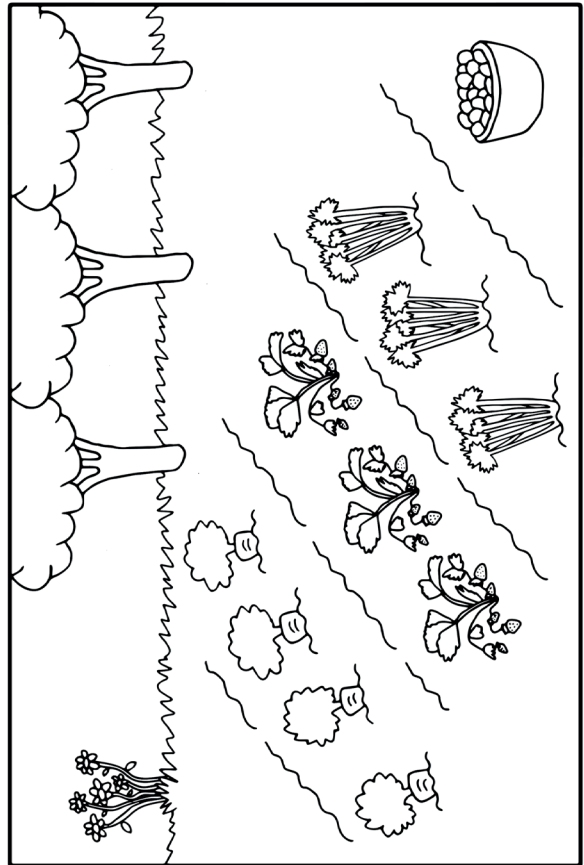
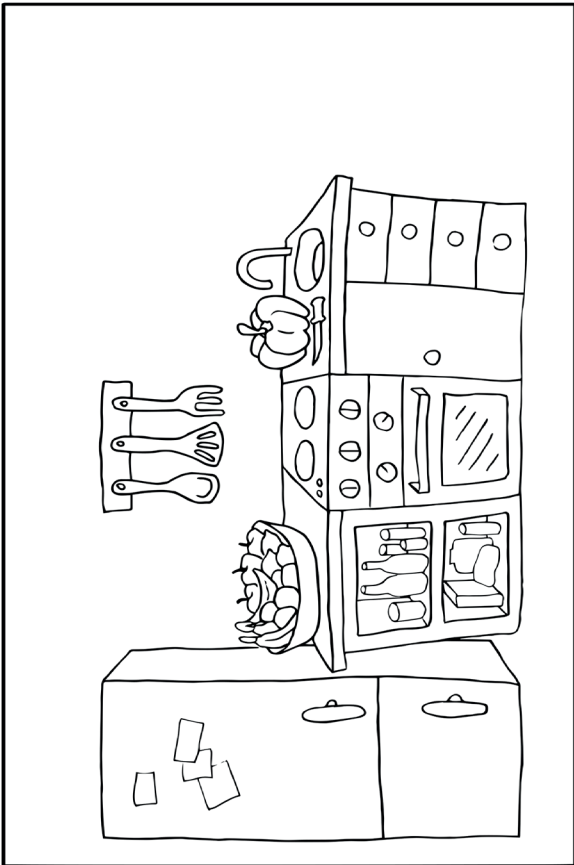
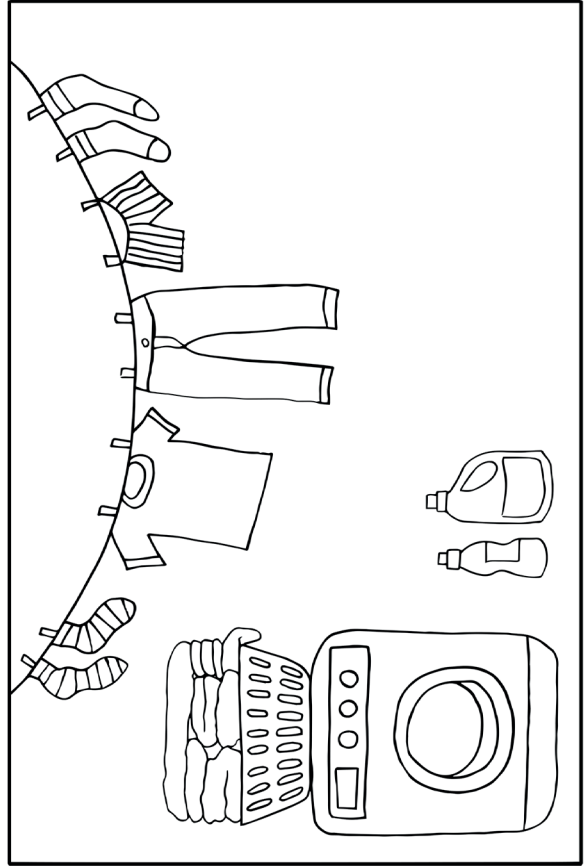
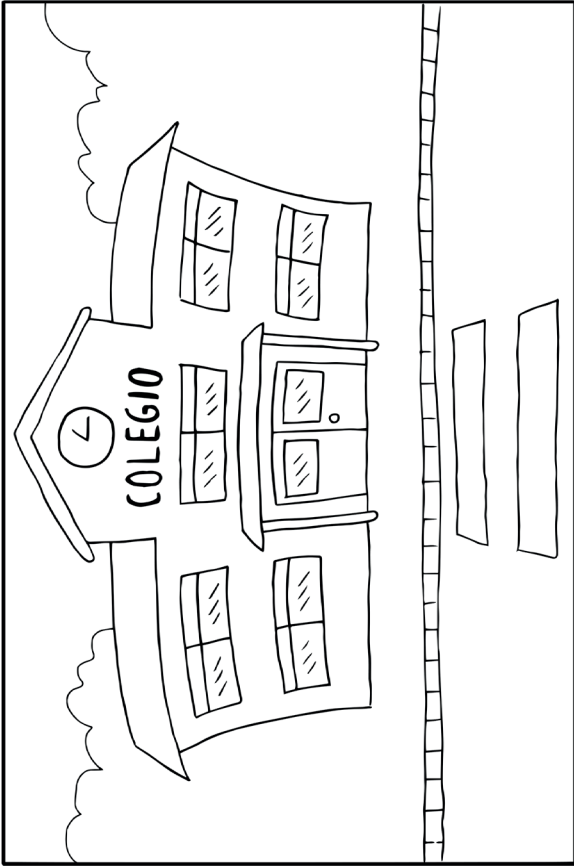
Manzanas

CALENDARIO ALIMENTOS POR TEMPORADAS



vecteezy.com

¿QUIÉN HACE LA TAREA?



SOPA DE LETRAS RAZAS AUTÓCTONAS

T	R	H	B	B	A	J	U	U	Ñ	Y	S	A	O	B	P	R	M
W	H	I	L	Q	M	M	T	X	Z	A	G	J	Ñ	V	O	A	U
A	I	B	A	K	C	X	R	H	S	K	P	W	Z	K	Y	C	R
A	S	D	N	G	H	T	O	P	A	M	N	U	F	R	V	P	C
T	F	S	C	W	N	M	T	T	A	T	T	A	C	H	T	T	I
T	L	T	A	T	T	M	X	O	Z	Y	I	L	A	K	W	Ñ	A
S	O	H	A	I	J	K	A	L	M	N	O	S	T	U	V	W	N
X	R	Y	N	Z	A	B	F	L	G	I	J	Y	A	B	X	Y	O
M	I	Ñ	D	O	P	Q	S	T	A	U	V	W	A	O	I	H	G
M	D	N	A	R	S	T	Y	Z	E	G	S	T	U	H	H	J	R
F	A	B	L	B	E	T	I	S	T	W	U	S	M	O	V	R	A
J	O	A	U	Q	U	I	N	T	A	T	H	E	R	B	L	S	N
E	U	G	Z	E	N	I	A	X	I	L	O	F	Ñ	O	N	O	A
S	I	L	A	V	I	A	S	A	I	N	T	X	D	A	R	H	D
P	O	R	D	E	L	R	O	I	R	F	E	S	T	I	V	A	I
C	H	O	P	P	E	P	J	A	G	U	L	A	N	D	O	T	N
R	B	N	E	G	R	A	S	E	R	R	A	N	A	W	N	S	A

Encuentra las siguientes razas de ganado. Recuerda que las palabras pueden estar en *vertical, horizontal o diagonal*.

PAYOYA
MALAGUEÑA
MURCIANO GRANADINA
FLORIDA
BLANCA ANDALUZA
NEGRA SERRANA

LAS 7 DIFERENCIAS



● No explotación infantil

● Producción orgánica

● Igualdad hombre-mujer

● Respeto al medioambiente

DEL COMERCIO JUSTO



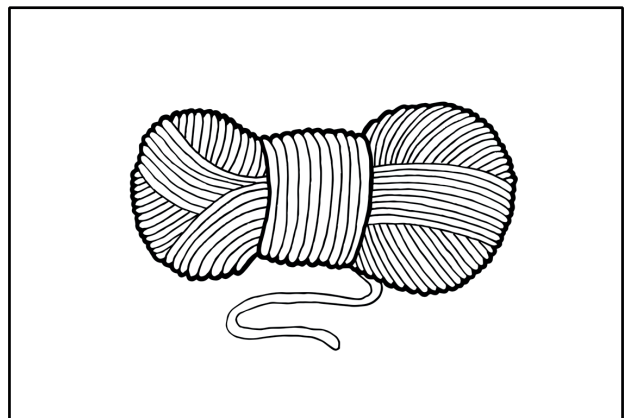
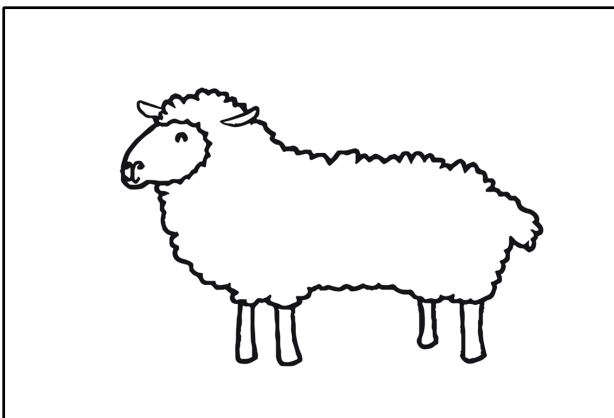
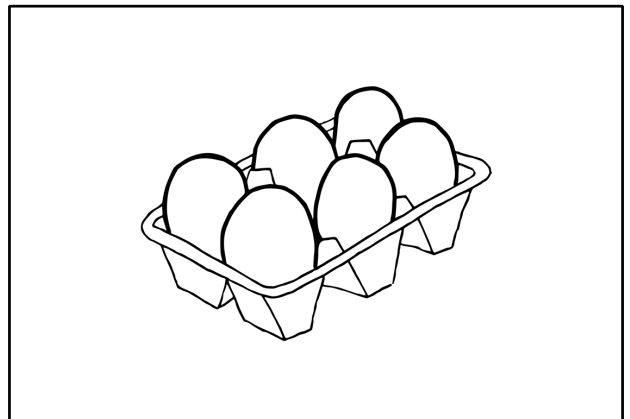
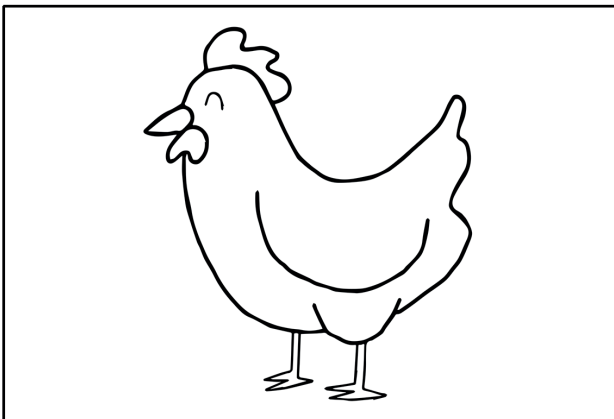
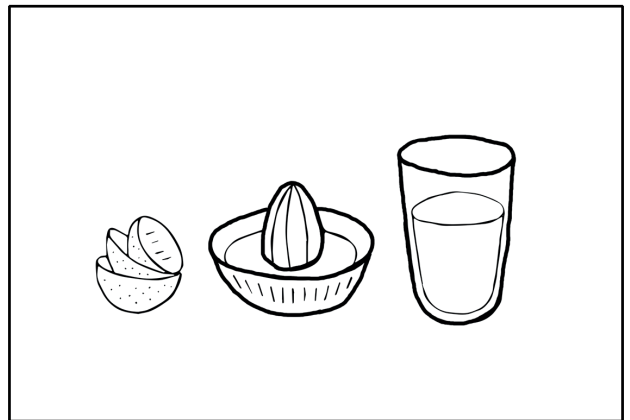
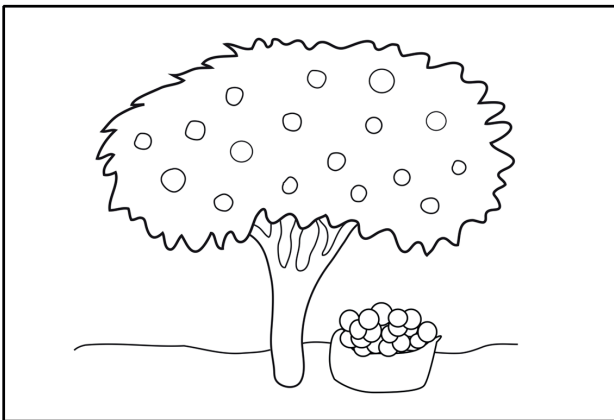
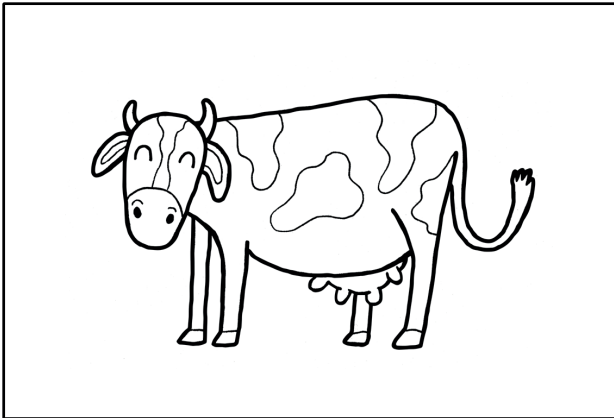
Ilustración: Stilianina Mitzeva

● Retribución justa por el trabajo

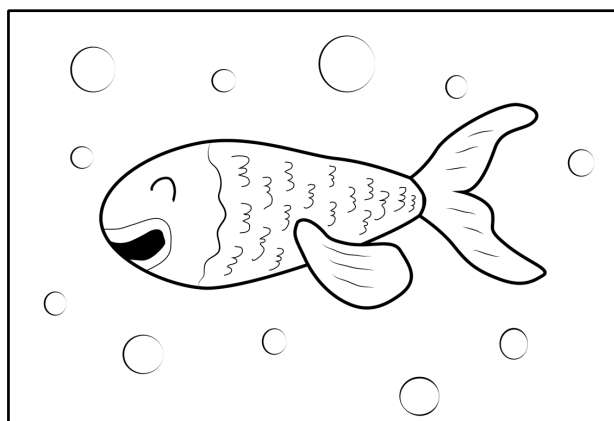
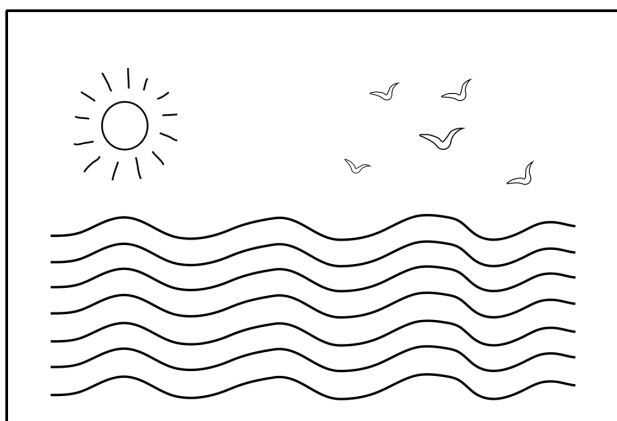
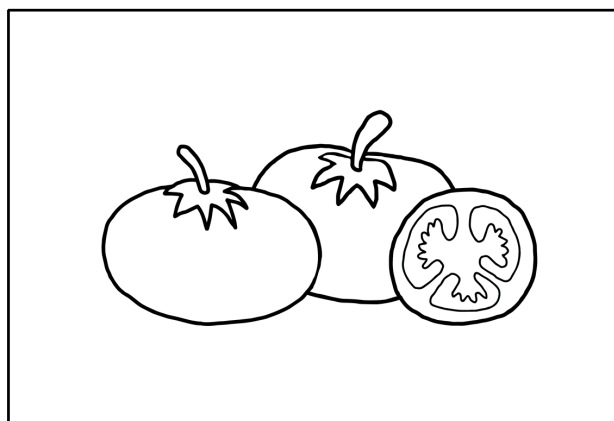
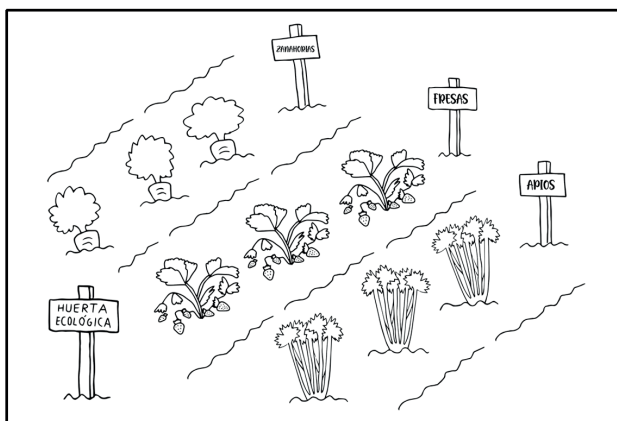
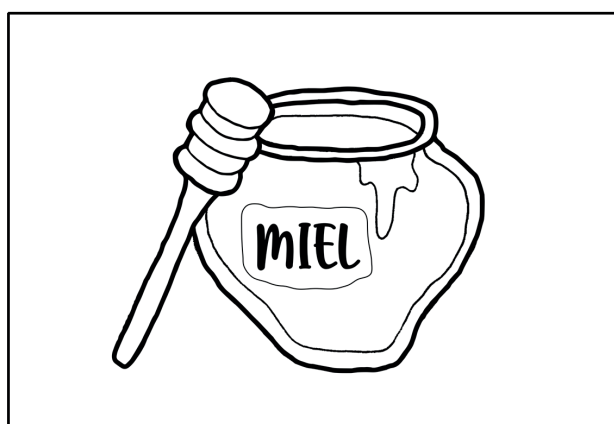
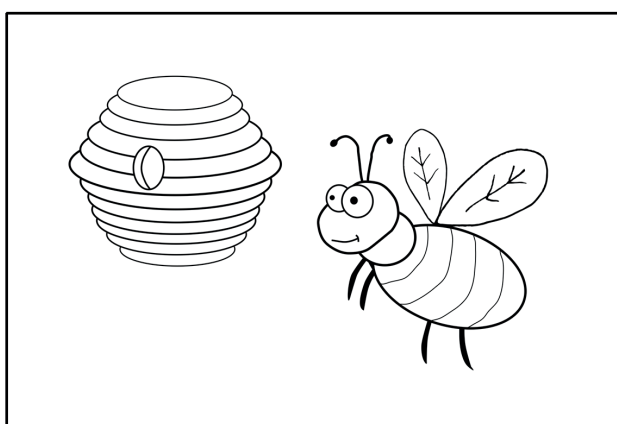
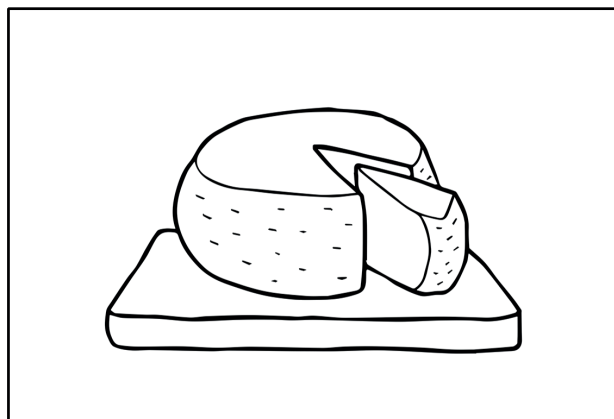
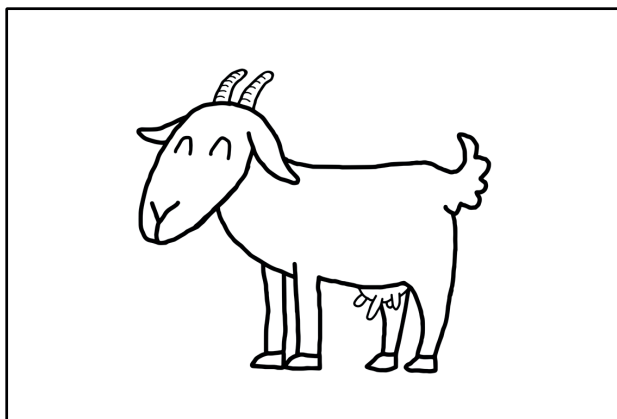
● Beneficios sociales para las comunidades de productores

● Organización democrática

BUSCA LA PAREJA Y COLOREA



BUSCA LA PAREJA Y COLOREA



ENCUENTRA LA PATATA

Patata MONALISA



Patata RED PONTIAC



Patata VIOLETA



Patata RATTE



Patata CRIOLLA AMARILLA



Patata OZETTE



ENCUENTRA LA PATATA**Patata KENNEBEC****BONIATO****Patata NEGRA****Patata QEQORANI****Patata WENCCO****Patata HUAYRO**

CÓDIGO HUEVO

Los huevos frescos que se venden para consumo humano deben ir marcados con un código en su cáscara que identifica la granja de origen.

Primer dígito

Código de forma de cría:
 3, huevos de gallinas criadas en jaula
 2, huevos de gallinas criadas en el suelo
 1, huevos de gallinas camperas
 0, huevos de producción ecológica

Dos letras siguientes

Código del Estado miembro de la UE del que proceden los huevos. España: ES

Resto de dígitos

Identificación de la granja de producción:

- dos primeros dígitos código de la provincia
- tres dígitos siguientes código del municipio donde está instalada la granja
- siguientes dígitos identifican a cada granja dentro del municipio

Puede haber una letra al final del código que identifica cada manada de gallinas dentro de una misma granja.

3ES64010496

Códigos Provincias:

Álava (01), Albacete (02), Alicante (03), Almería (04), Asturias (33), Ávila (05), Badajoz (06), Baleares (07), Barcelona (08), Burgos (09), Cáceres (10), Cádiz (11), Cantabria (39), Castellón (12), Ceuta (51), Ciudad Real (13), Córdoba (14), A Coruña (15), Cuenca (16), Gerona (17), Granada (18), Guadalajara (19), Guipúzcoa (20), Huelva (21), Huesca (22), Jaén (23), León (24), Lérida (25), Lugo (27), Madrid (28), Málaga (29), Melilla (52), Murcia (30), Navarra (31), Orense (32), Palencia (34), Las Palmas (35), Pontevedra (36), La Rioja (26), Salamanca (37), S.C.Tenerife (38), Segovia (40), Sevilla (41), Soria (42), Tarragona (43), Teruel (44), Toledo (45), Valencia (46), Valladolid (47), Vizcaya (48), Zamora (49), Zaragoza (50), Ceuta (51), Melilla (52)

MÁS INFORMACIÓN SOBRE LAS DIFERENTES FORMAS DE CRÍA DE LAS GALLINAS PRODUCTORAS DE HUEVO

Jaula (Dígito 3).

El número 3 indica que las gallinas han sido criadas en jaulas

Es el sistema más habitual en España. Las jaulas están diseñadas para facilitar la recogida de huevos para que no se ensucien, y para aumentar la productividad. Sin embargo, en esta forma de cría, las gallinas no ven la luz del sol en toda su vida, se encuentran hacinadas en jaulas, con un espacio mínimo para cada gallina de 600 cm², es decir, menor que la superficie de un folio.

El confinamiento en una jaula impide que la gallina se mueva y haga ejercicio, aumentando así el riesgo de enfermedades, produciendo malformaciones, daños en las patas-ya que las gallinas sólo pisan alambre- y trastornos de conducta.

Debido al estrés al que están sometidas, las gallinas tienen tendencia a autolesionarse y lesionar a sus vecinas, para evitarlo se lleva a cabo “el ajuste del pico”, que consiste en mutilar el pico de las aves.

El estrés baja las defensas, y por lo tanto estas gallinas están altamente predispuestas a padecer enfermedades, por lo que les suministran una gran cantidad de antibióticos y medicamentos.

En suelo (Dígito 2)

El número 2 hace referencia a las gallinas criadas en el suelo, donde las aves tienen mayor libertad de movimiento ya que no están en jaula, pero igualmente nunca salen al exterior y apenas tienen espacio para moverse. Viven en el suelo de naves densamente pobladas, de hasta 12 gallinas por m². Al igual que en las de jaula están sometidas a un gran estrés, por lo que también les suelen cortar el pico, y abusar de antibióticos y medicamentos.

Campera (Dígito 1)

El número 1 corresponde a las gallinas camperas. Son aquellas criadas en naves que están abiertas al exterior, que gozan de cierta libertad, de modo que los animales pueden salir al aire libre, picotear, escarbar y darse baños de arena como harían en su hábitat natural. La densidad de las gallinas fuera del gallinero no puede ser superior a una cada 4 m².

Producción ecológica (Dígito 0)

El número 0 es indicativo de producción ecológica. En este caso, aunque las instalaciones son similares a las granjas de gallinas camperas, la producción se rige por estrictos controles de calidad que incluyen la alimentación de las aves a base de piensos procedentes de agricultura ecológica y la restricción en el uso de medicamentos y antibióticos. El corte del pico está prohibido.

Si hubiera que tratar las aves, los medicamentos veterinarios serán preferentemente productos fitoterapéuticos y homeopáticos.



Diputación
de Cádiz

COORDINACIÓN Y DESARROLLO
ESTRATÉGICO, PRODUCTIVO Y SOCIAL
Cooperación Internacional