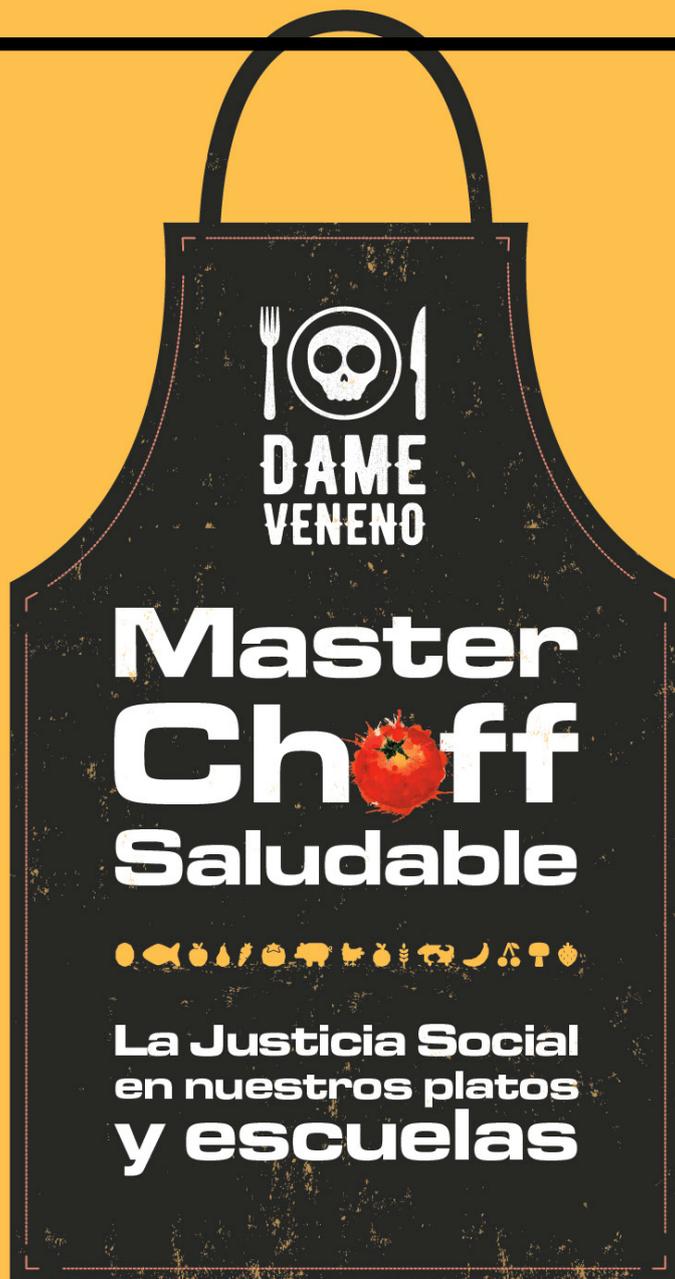


¿QUIÉN NOS ALIMENTA?

PROYECTO INTERDISCIPLINAR

'MASTER CHOFF SALUDABLE'

Educación Primaria



JUSTICIA ALIMENTARIA

Somos una asociación formada por personas que creemos en la necesidad de cambiar el sistema agroalimentario actual, que oprime y expulsa a las comunidades rurales, y destruye el medio ambiente. Este cambio pasa por la consecución de un modelo de desarrollo rural justo en favor de la Soberanía Alimentaria, como propuesta que dignifique la vida campesina y garantice la sostenibilidad ambiental, social y cultural del Derecho a la Alimentación para toda la población mundial.

www.alimentacion.net

www.vsf.org.es

www.facebook.com/VSFJusticiaAlimentariaGlobal

@VSFJusticiaAG

HEGOA

Hegoa (Instituto de Estudios sobre Desarrollo y Cooperación Internacional) es una organización sin ánimo de lucro que desde su identidad como instituto universitario y asociación civil trabaja en la promoción del desarrollo humano.

www.hegoa.ehu.es

Los contenidos de esta guía están basados en la investigación que VSF Justicia Alimentaria ha elaborado en 2016 junto con otras organizaciones, en la que se denuncia cómo el sistema de alimentación ha sido manipulado y cooptado por un mercado lleno de intereses privados, lejos del bien y la salud de la ciudadanía, así como desconectado de la naturaleza y los valores culturales del territorio.

Esta investigación se recoge en el informe **'Dame Veneno: Viaje al centro de la alimentación que nos enferma'**, disponible en www.vsf.org.es/dame-veneno



Esta publicación ha sido realizada con el apoyo financiero de la Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo (AECID) con cargo al convenio «Ampliando espacios para el derecho a la Alimentación y el Desarrollo Sostenible con enfoque de género, en todos los ámbitos de la educación formal». Su contenido es responsabilidad exclusiva de VSF Justicia Alimentaria Global y no refleja necesariamente la opinión de la AECID.

Barcelona · Marzo 2017

00

ÍNDICE

01. INTRODUCCIÓN	4
02. OBJETIVOS	6
03. METODOLOGÍA	7
04. ACTIVIDADES	9
4.0. Actividad introductoria al trabajo con proyectos	9
4.1. Master Choff Saludable. Elección de recetas	9
4.2. Master Choff Saludable. Elaboración de recetas	11
4.3. Master Choff Saludable. Presentación de spot	12
05. ANEXOS	14
5.1. Ficha elección de receta	14
5.2. Criterios de evaluación del proyecto	16
5.3. Rúbrica sobre las relaciones de género. Ponte las gafas lila	19
5.3.1 Rúbrica sobre las relaciones de género. Ponte las gafas lila (autoevaluación alumnado)	19
5.3.2 Rúbrica sobre las relaciones de género. Ponte las gafas lila (guía para el profesorado)	24

01

INTRODUCCIÓN

“La inteligencia consiste no sólo en el conocimiento, sino también en la destreza de aplicar los conocimientos en la práctica”.

Después de haber trabajado las actividades de nuestra guía didáctica ‘**¿Quién nos alimenta? Nuestra salud y la del planeta en manos de las multinacionales**’ (1), lo más enriquecedor es la aplicación de todos los conocimientos adquiridos en la realización del proyecto **Master Choff Saludable** (a partir de aquí también MCS).

Muchos de las chicas y los chicos no saben realmente de donde provienen los alimentos, su origen y elaboración. Además, pueden tener ideas equivocadas en relación a la nutrición y la salud dada la exposición constante a estímulos procedentes, por ejemplo, de la publicidad y el marketing.

Además, ya sea por la lejanía cultural y a veces también física entre agricultores/as, ganaderos/as y/o pescadores y **urbanitas**, se podría decir que estos últimos tienen más problemas alimentarios –aunque no siempre es así ya que también existen situaciones de pobreza alimentaria en el propio sector de la producción de alimentos:

<https://gustavoduch.wordpress.com/2018/02/08/el-hambre-es-campesina/>

Están también otros factores como por ejemplo: no saber valorar lo que cuesta producir un kilo de tomates hace que haya menos reparos en desperdiciarlos. Desconocer la gran variedad de frutas y verduras que existen hace más difícil probarlos, enriquecer la dieta y lograr una mejor nutrición. O ignorar todo el proceso –cuidadoso– y conocimiento en torno a los sistemas alimentarios equilibrados sostenibles y socialmente justos, para vivir entre comida empaquetada, ultraprocesada o rápida; todo ello nos empuja hacia el sobrepeso o la obesidad y otras múltiples enfermedades que solo se explican llevando una dieta pobre e inadecuada.

Por si esto fuera poco, están otros hándicaps como el precio de los alimentos, las prisas, los cambios sociológicos o la falta de voluntad de las instituciones por una política que impulse un mercado saludable – en su sentido más amplio. Vivimos en un mundo cada vez más globalizado donde los alimentos se mueven como pura mercancía y una industria cada vez más sedienta de grandes beneficios económicos, en contra un verdadero desarrollo humano sostenible, forman la receta perfecta para oprimir a una ciudadanía que, simple vista, pocas opciones tiene.

Nuestra receta, revolucionaria, aquí presente, consistirá en guiar y apoyar a los alumnos en el

(1) Disponible en: <http://alimentacion.net/es/recursos/%C2%BFqui%C3%A9n-nos-alimenta-nuestra-salud-y-la-del-planeta-en-manos-de-las-multinacionales-unidad-0>

largo proceso de aprendizaje; para ese objetivo proponemos trabajar la soberanía alimentaria mediante el **aprendizaje basado en proyectos**. Esta es una metodología que permite a los alumnos ser los protagonistas de su propio aprendizaje, desarrollar con autonomía y responsabilidad su propio trabajo, ya que son ellos los encargados de planificar, estructurar el trabajo y elaborar un producto final para resolver la cuestión o el problema planteado.

A través de este trabajo podrán adquirir conocimientos y competencias clave que, a su vez, dan respuesta a problemas en la vida real. A partir de un problema estructural al que pretendemos dar solución les propondremos realizar un conjunto de recetas y platos elaborados por sí mismos/as, para así, además, animarles a cocinar de forma saludable, divertida y con conciencia crítica: comer 5 veces al día nos permite decidir el modelo de alimentación que queremos. ¡Nos convertimos en sujetos políticos!

Este proyecto se inspira en el programa televisivo 'Master Chef', que se ha emitido en numerosos países.

Por si no lo conocieras, mediante el programa se busca al mejor cocinero o cocinera del país y, por lo tanto, un grupo de jóvenes seleccionados se ha de enfrentar a retos individuales y por equipos delante de un jurado.

Master Choff Saludable consiste en replicar partes del contenido del programa en los centros escolares y grupos con el que se está trabajando, quitándole el sesgo de competitividad y espectáculo, ya que lo que aquí trataremos será darle realismo, pensando en la cocina de verdad, la del día a día, la que históricamente han organizado las mujeres en casi todas las regiones del mundo; analizaremos productos y la historia que hay detrás de ellos, buscando aquellos que se hayan producido de forma sostenible y respetando los principios de la soberanía alimentaria, aquellos que sostengan conocimientos populares –donde las mujeres son siempre protagonistas– y mejoren las relaciones humanas, los derechos humanos y campesinos, así como las diferentes formas de vida que coexisten y que son necesarias para la sostenibilidad de la vida.

02

OBJETIVOS

OBJETIVOS DIDÁCTICOS

1. Conocer el origen de los alimentos y sus propiedades.
2. Generar reflexión sobre cómo y dónde provienen los alimentos.
3. Recuperar el conocimiento y los aportes de las mujeres en el binomio saberes y sabores.
4. Fomentar valores como la creatividad, los hábitos alimentarios saludables y la transformación social a partir de manifestaciones artísticas.

CONTENIDOS ESPECÍFICOS

1. La Importancia nutricional de las verduras y hortalizas en la alimentación y los diferentes tipos de frutas y verduras (1° Primaria).
2. El abuso de ingredientes críticos en la dieta e ideas para un cambio de hábitos. (2° Primaria)
3. La importancia socioeconómica y ambiental del consumo de productos locales y de temporada (3° Primaria).
4. Diferenciar entre agricultura ecológica y agricultura industrial (4° Primaria)
5. La publicidad y el marketing (5° Primaria)
6. La importancia de los alimentos de temporada y las variedades locales para la sostenibilidad humana y del planeta (6° Primaria)

03

METODOLOGÍA

RESUMEN

Mediante 3 actividades prácticas basadas en la elaboración de unos platos que el alumnado investigará y propondrá, conocerá de primera mano historias reales sobre la producción de alimentos, su elaboración y la comercialización. Tomando una serie de decisiones, le invitaremos a reflexionar sobre otro mundo posible y que, a partir de las alternativas que le ofrece el entorno cercano, mejorarían las relaciones humanas para con el planeta. Como último ingrediente, probar la receta elaborada y/o introducirla como parte del menú escolar garantizará la adquisición de las capacidades y habilidades de estos chicos y chicas. **¡Buen provecho!**

Para organizar nuestra propuesta en un aprendizaje por proyectos, hace falta seguir una serie de pasos:

1. Selección del tema y planteamiento de la pregunta central:

El tema que trabajen tiene que estar ligado a la realidad de los alumnos, además de generarles motivación para que puedan adquirir conocimientos nuevos y poder desarrollar los objetivos cognitivos y competencias que se busquen trabajar. En este caso, debe estar ligado al tema de la alimentación o la soberanía alimentaria, el cual se puede introducir de distintas maneras, como por ejemplo a través de una visita/excursión de interés, una clase especial para tratar el tema...

Por ejemplo: **la visita de la agricultora para traer y presentar las materias primas que se les brindan para sus recetas, actividad adaptada de la visita de la artesana en nuestra UD didáctica (2.3)**

Seguidamente se debe plantear una pregunta abierta, para poder detectar los conocimientos previos que tienen sobre el tema y además les invite a pensar que deberían indagar más para poder solucionar la cuestión.

Por ejemplo: **¿Cómo podrías concienciar a tus familiares y amistades sobre los buenos hábitos alimentarios y la importancia de comer bien?**

2. Formación de los equipos:

Dividir al alumnado en grupos de entre 4 y 5 integrantes, para que haya diversidad de perfiles y así cada uno puede desempeñar un rol diferente.

3. Definición del producto o reto final:

Esta fase del proyecto se les debe informar del producto que deben desarrollar (las recetas), en función de las competencias que se quieren trabajar. El formato que hemos escogido es la realización de un Spot final y una presentación de la receta escogida delante de un jurado.

4. Planificación:

Al inicio y al final de cada actividad (3 en total), hay que pedirles que se organicen entre ellos para repartir las tareas previstas, los encargados de cada una y la temporalización de estas.

5. Investigación:

Mediante la realización de las actividades, se da la oportunidad a chicos y chicas a que busquen, contrasten y analicen la información que sea necesaria para poder realizar el trabajo. El papel del docente es el de orientar y actuar como guía. Ver las actividades.

6. Análisis y síntesis:

Se pone en común toda la información recopilada, comparten sus ideas con los demás integrantes del grupo, debaten sobre los diferentes puntos de vista, estructuran la información y así busquen entre todos, la mejor respuesta a la pregunta inicial.

7. Elaboración del producto:

En esta fase el alumnado debe aplicar lo aprendido a la realización del producto final (receta y spot), que da respuesta a la cuestión planteada al principio. Cada aula hará una o varias recetas seleccionadas de forma participativa, basadas en unos criterios dados en cada actividad, y que tendrán que defender y argumentar de manera que puedan llevarse el o los reconocimientos que respondan al esfuerzo e implicación puesto en el proceso. Además, el alumnado de cada etapa o nivel, podrá usar toda su imaginación en la elaboración de un spot, dónde podrá poner atención a los contenidos específicos dados y asimilarlos.

Habrà un pseudo concurso, ya que el objetivo último **NO** es la competición si no el esfuerzo y el reconocimiento de aquel grupo que haya integrado los conocimientos y aprendizajes que haya asimilado y trabajado.

El jurado que proponemos estará compuesto por alumnado –patrulla verde o similar– alguna madre o

padre, profesor/a responsable de comedor, personal de cocina y alguien externo con conocimientos en cocina, publicidad alimentaria o salud. Para las valoraciones de las recetas se dispondrá de un cuestionario (ver anexo) que recogerá una serie de ítems que permitirán hacer una evaluación crítica y objetiva.

Además de los reconocimientos para todas las recetas y el premio Gran Premio Soberanía Alimentaria, proponemos, para aquellos centros con cierta autonomía, que incorporen la receta ganadora a su menú escolar. Asimismo, podrían aprovecharse otros espacios donde poder incorporarla.

8. Respuesta colectiva a la pregunta inicial:

Después de haber concluido las presentaciones de todos los grupos, hace falta reflexionar con ellos sobre la experiencia vivida e invitarlos a buscar entre todos, una o varias respuestas colectivas a la pregunta realizada al inicio.

9. Evaluación y autoevaluación:

Se evaluará el trabajo de los alumnos/as mediante la tabla de evaluación, la cual está con un formato de valoración de las recetas que hará el jurado. También pediremos que se autoevalúen, para así ayudarles a desarrollar su espíritu de autocrítica y reflexionar sobre sus fallos y errores. Se dispone también de una rúbrica sobre las relaciones de género que se han establecido en el trabajo en grupo.

04

ACTIVIDADES

4.0. Actividad introductoria al trabajo por proyectos

Organizar una visita a clase con alguna persona relacionada con el 1º sector que tenga una perspectiva crítica sobre la situación del campesinado y, en general, el mundo rural; se trata de introducir el tema de los alimentos de cercanía y de producción agrícola sostenible y agroecológica. Así el alumnado se sensibilizará sobre esta situación y familiarizará con las materias primas que se les brindan para sus recetas, creando una base para las siguientes actividades -aparte de generar el deseo de saber más del tema.

NOTA: *Actividad adaptada de la visita de la artesana de la UD didáctica principal (2.3)*

4.1. Master Choff Saludable. Elección de receta

Introducción a tu Master en Choff: En este apartado se explicará en el aula el proyecto MCS. Dejaremos presentado el desarrollo de las 3 actividades así como el concurso y la evaluación. Se puede recurrir al recurso del programa de televisión.



DESARROLLO

Previamente a la sesión:

El/la docente explicará a los alumnos y alumnas que deben escoger la receta de algún plato que les guste. Para la selección de estos platos tienen que tener en cuenta criterios como:

- Características de los ingredientes: cercanos (contiene alguna variedad local), saludables, representan conocimientos tradicionales
- La receta y sus componentes (ingredientes y elaboración) no perjudican el medio ambiente ni la naturaleza
- Respeta y potencia la agrobiodiversidad
- Es original por la creatividad y el valor nutritivo: contiene algún elemento integral, original.
- Pone en valor la cocina de la abuela: además de los conocimientos tradicionales que éstas acumulan, gusta a todo el mundo, posibilidad de variaciones, económica, aprovecha restos, etc.

Se recomienda que para realizar esta actividad consulten a algún familiar que les pueda aconsejar o guiar a la hora de proponer recetas. Además, para facilitarles la tarea se les entrega una ficha (ver anexo), la cual les orienta ya todo el proceso de selección, elaboración y promoción (Spot).

Durante la sesión:

Al inicio de esta, el/la docente dividirá el grupo clase en 4 subgrupos (dependiendo de la rta de la clase). Cada estudiante deberá exponer al resto del subgrupo la receta escogida y explicar las motivaciones por las cuales la han escogido. Una vez todos los componentes de los subgrupos hayan expuesto sus recetas, estos deberán seleccionar de forma consensuada una de ellas. Para finalizar la sesión, los 4 subgrupos mostrarán al resto de grupo clase la receta seleccionada y los motivos por los cuales el subgrupo la ha elegido.

NOTA: *También se puede escoger una receta por aula.*

4.2. Master Choff Saludable. Elaboración de las recetas

Una vez seleccionada la receta, se genera un debate entorno a la manera que lo han hecho, qué criterios han tenido en cuenta, las características de los ingredientes seleccionados, la dificultades encontradas, los recursos disponibles, etc. Ahora el reto es que describan paso a paso las recetas seleccionadas, de manera que su receta quede lista para cocinarla.

Se puede visualizar el video Paella Globalizada: <https://www.youtube.com/watch?v=h88ZY6W0dc>



www.afamontserrat.org/index.php/grupo-de-consumo/recetas/161-crema-de-acelgas-con-croquetas-de-mijo.html

DESARROLLO

Para la elaboración de la receta pondrán atención a los siguientes criterios:

- Ingredientes y utensilios
- Pasos y tiempos: cocción, elaboración, si necesita nevera, horno, etc.
- Fuentes de información –alternativas– que consulta. Ver ejemplo en **Recetario de Saberes y Sabores:** <https://gastronomiaycia.republica.com/wp-content/uploads/2018/02/RecetarioSaludSaberesySabores.pdf>
- Están calculados los costes y las cantidades de ingredientes y ha hecho la compra bajo unos criterios de sostenibilidad y justicia social.
- Receta saludable, fácil, apta para el día a día.
- Recursos ilustrativos –como en la imagen de la receta– que recogen la filosofía que hay detrás del plato, visibilizándola e invitando a que otros/as la repliquen. Como en la imagen, pueden incluir las aportaciones del grupo –reflexiones, ideas o desvaríos– en forma de dibujos.

4.3. Master Choff Saludable. Presentación del spot

Esta última actividad pretende que se apliquen todos los conocimientos adquiridos, concentrándose en la creación de un spot para la justificación de la elección de sus propias recetas en el grupo/aula.



DESARROLLO

El/la docente explicará al alumnado que deberá hacer un spot, ya sea en radio, Internet, vídeo o imágenes, del plato seleccionado. Esta actividad consta de 2 sesiones:

SESIÓN 1:

Esta sesión se dedicará a que las y los estudiantes preparen el spot (puesta en escena, guión, attrezzo), para poder presentarlo en la siguiente sesión. Además habrá que recordarles que deberán llevar el plato elaborado a la próxima sesión y, que por grupos deberán traer algunos alimentos y bebidas (saludables) para realizar la merienda final.

NOTA: También se puede dejar esto para la fiesta de fin de curso o programarlo en algún otro evento de la escuela.

Criterios a tener en cuenta:

- En función del soporte (Internet –tipo banner–, radio, tv, cartelería, etiqueta), utiliza elementos del estudio en referencia a: mensajes claros, sin engaños; cumple la legalidad; no es sexista ni reproduce los estereotipos de género.
- Resalta aspectos de la receta que relacionan alimentación sana con la sostenibilidad de la vida.

- Incorpora, de alguna manera, los grandes titulares del estudio o basados en él. Ejemplos:

¡Qué no te la den con azúcar!

Menos grasa más biomasa

Piense en verde y recuerde: comer sano no muerde

XXX: La galleta que mejora tu dieta y la del planeta

SESIÓN 2:

Al iniciar esta última sesión, presentarán los spots que han elaborado a lo largo de estas sesiones, además de mostrar los platos para que se pueda ver el trabajo realizado en el resto de actividades que conforman **Master Choff Saludable**.

EVALUACION / JURADO

Esta Guía Didáctica contiene 3 tipos de evaluaciones para todo el proyecto, las cuales se pueden hacer también de manera independiente: sobre los contenidos (específica de las 4 Unidades Didácticas), sobre las relaciones de género en el trabajo en grupos y la valoración de las recetas.

Las dos últimas podrán utilizarse específicamente el proyecto **Master Choff Saludable**, bien por el profesorado/jurado, bien por el propio alumnado, de manera auto evaluativa. Ver en Anexos.

05

ANEXOS

5.1

Master Choff Saludable. Ficha elección de receta

Nombre y apellidos

Plato seleccionado

Persona que te enseñó la receta

CREACIÓN DE LA RECETA

1. ¿De dónde proceden los ingredientes que conforman el plato elegido?

2. ¿Por qué se has seleccionado estos ingredientes? ¿Son ingredientes de temporada?

3. ¿Cuál es el ingrediente principal?

Teniendo en cuenta el ingrediente principal responde los siguientes apartados:

4. Historia de vida del ingrediente

4.1 ¿El ingrediente ha producido bajo criterios ecológicos o no?

4.2 ¿Cuántos Km ha recorrido del campo a la mesa? (De donde proviene originariamente)

4.3 ¿Quién lo ha producido (H/M)? ¿Ha sido producido a un precio justo?

4.4 ¿Qué grado de originalidad tiene este ingrediente? (Materia prima, procesada...)

ELABORACIÓN DE LA RECETA

5. De cada uno de los ingredientes que conforman el plato ¿Qué cantidades son necesarias?

6. Enumera y describe los pasos necesarios para elaborar el plato que has seleccionado

Paso 1

Paso 2

Paso 3

Paso 4

SPOT

7. Describe cómo se debe presentar el plato seleccionado

5.2

Criterios de valoración del proyecto Master Choff Saludable

COMPONENTES DEL GRUPO	
CLASE	
RECETA	
PERSONA QUE RELLENA ESTA FICHA	

1. SABROSURA	NADA	POCO	MEDIO	BASTANTE	MUCHO	OBSERVACIONES
Sabor natural del alimento principal	1	2	3	4	5	
Contraste agradable de sabores	1	2	3	4	5	
Originalidad y tradición	1	2	3	4	5	
TOTAL PUNTOS						

2. HUERTA VIVA	NADA	POCO	MEDIO	BASTANTE	MUCHO	OBSERVACIONES
Comprado directamente o con un solo intermediario a agricultura familiar de proximidad	1	2	3	4	5	
Se ha pagado un precio justo a las personas que lo han cultivado	1	2	3	4	5	
Los ingredientes han sido producidos de manera respetuosa con el planeta	1	2	3	4	5	
TOTAL PUNTOS						

3. CORPORE SANO	NADA	POCO	MEDIO	BASTANTE	MUCHO	OBSERVACIONES
Tiene un perfil nutricional saludable, sin exceso de azúcar añadido, sal o grasas saturadas	1	2	3	4	5	
La lista de ingredientes de cada alimento no es muy larga: bajo contenido en otros aditivos	1	2	3	4	5	
Receta basada en alimento principalmente fresco o transformado (no procesado)	1	2	3	4	5	
TOTAL PUNTOS						

4. BIODIVERSIDAD	NADA	POCO	MEDIO	BASTANTE	MUCHO	OBSERVACIONES
La receta contiene diversos tipos de alimentos	1	2	3	4	5	
Los alimentos son de temporada	1	2	3	4	5	
La receta incluye alguna variedad local	1	2	3	4	5	
TOTAL PUNTOS						

5. DE LA IAIA	NADA	POCO	MEDIO	BASTANTE	MUCHO	OBSERVACIONES
Receta de la gastronomía tradicional que os ha permitido descubrir las desigualdades entre hombres y mujeres	1	2	3	4	5	
Han tomado conciencia de que las abuelas no pudieron elegir, asignándoles 'tareas de chicas'. En la elaboración de la receta no ha habido 'tareas de chicos' o 'tareas de chicas'	1	2	3	4	5	
Poner en valor el saber de las mujeres	1	2	3	4	5	
TOTAL PUNTOS						

6. MEJOR SPOT	NADA	POCO	MEDIO	BASTANTE	MUCHO	OBSERVACIONES
Ha utilizado elementos del marketing no sexistas ni basados en estereotipos de género	1	2	3	4	5	
Ensalza aspectos del producto inusuales y diferentes a los de la publicidad convencional	1	2	3	4	5	
Aplica conocimientos trabajados en la unidad didáctica sobre las estrategias del marketing	1	2	3	4	5	
TOTAL PUNTOS						

7. GRAN PREMIO	NADA	POCO	MEDIO	BASTANTE	MUCHO	OBSERVACIONES
Están convencidos de que su receta puede cambiar el mundo, así como las relaciones de desigualdad que fomentan los sistemas alimentarios globalizados con bases mercantiles.	1	2	3	4	5	
Ingredientes de la receta: entusiasmo, reivindicación, lucha, conocimiento, etc. Se valorarán los mensajes fuerza que les han hecho reflexionar.	1	2	3	4	5	
Chicas y chicos hablan en igualdad de condiciones. Se valorará que hablen del papel de la mujer y el cuidado del planeta y las culturas.	1	2	3	4	5	
Presentación de la receta al jurado de forma clara y estructurada, con actitud dialogante y respetuosa.	1	2	3	4	5	
Destacan aspectos de la Soberanía Alimentaria que muestran un aumento en el nivel de conocimiento sobre los temas trabajados.	1	2	3	4	5	
TOTAL PUNTOS						

TOTAL PUNTOS

5.3

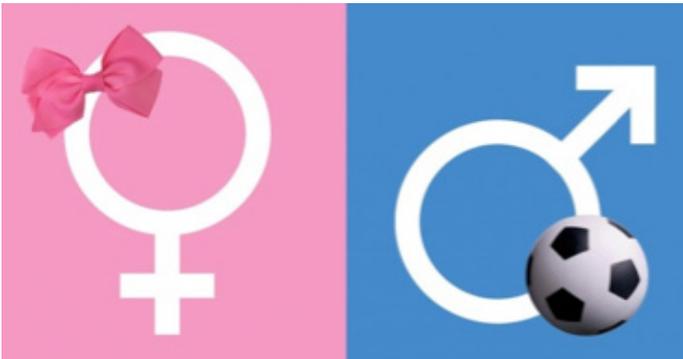
Rúbrica sobre las relaciones de género. Ponte las gafas lila

5.3.1 Rúbrica sobre las relaciones de género. Ponte las gafas lila (autoevaluación del alumnado)

¿Cómo se han formado los grupos? ¿Tienden a formar grupos segregados o mixtos?

DESIGUALDAD DE GÉNERO
Desempeño Bajo (BJ)

**TENSIONES QUE PODRÍAN
TENER INFLUENCIA DE GÉNERO**
Desempeño Básico (BS)



**BUEN POTENCIAL PARA LAS
RELACIONES EQUITATIVAS**
Desempeño Alto (A)

**EQUIDAD DE GÉNERO
Y BUENA CONVIVENCIA**
Desempeño Superior (SUP)



¿Cómo se reparten los roles? ¿Cuántas de las personas portavoz del grupo son chicas?

DESIGUALDAD DE GÉNERO
Desempeño Bajo (BJ)

TENSIONES QUE PODRÍAN TENER INFLUENCIA DE GÉNERO
Desempeño Básico (BS)



BUEN POTENCIAL PARA LAS RELACIONES EQUITATIVAS
Desempeño Alto (A)

EQUIDAD DE GÉNERO Y BUENA CONVIVENCIA
Desempeño Superior (SUP)



¿Se toman en cuenta por igual las necesidades e intereses de las chicas y los chicos?

DESIGUALDAD DE GÉNERO
Desempeño Bajo (BJ)



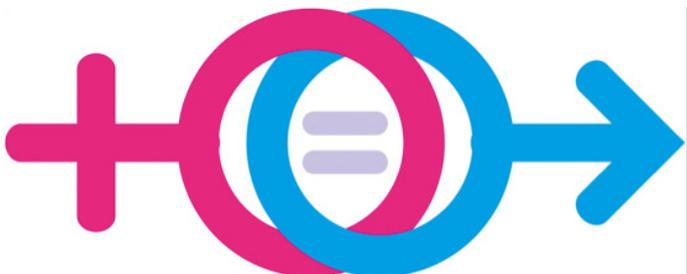
TENSIONES QUE PODRÍAN TENER INFLUENCIA DE GÉNERO
Desempeño Básico (BS)



BUEN POTENCIAL PARA LAS RELACIONES EQUITATIVAS
Desempeño Alto (A)



EQUIDAD DE GÉNERO Y BUENA CONVIVENCIA
Desempeño Superior (SUP)



¿Has identificado algún conflicto o tensión inducido por el género?

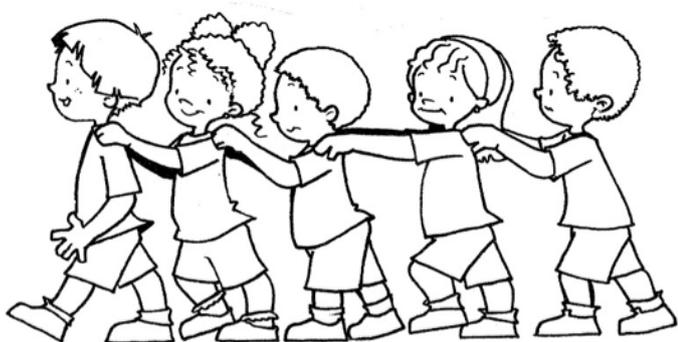
DESIGUALDAD DE GÉNERO
Desempeño Bajo (BJ)

TENSIONES QUE PODRÍAN TENER INFLUENCIA DE GÉNERO
Desempeño Básico (BS)



BUEN POTENCIAL PARA LAS RELACIONES EQUITATIVAS
Desempeño Alto (A)

EQUIDAD DE GÉNERO Y BUENA CONVIVENCIA
Desempeño Superior (SUP)



¿Has identificado interrupciones al hablar?

DESIGUALDAD DE GÉNERO
Desempeño Bajo (BJ)



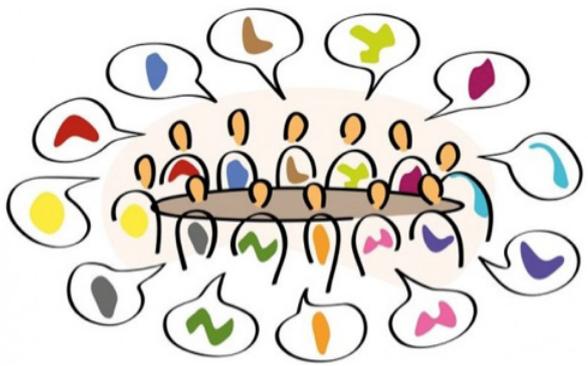
TENSIONES QUE PODRÍAN TENER INFLUENCIA DE GÉNERO
Desempeño Básico (BS)



BUEN POTENCIAL PARA LAS RELACIONES EQUITATIVAS
Desempeño Alto (A)



EQUIDAD DE GÉNERO Y BUENA CONVIVENCIA
Desempeño Superior (SUP)



5.3.2 Rúbrica sobre las relaciones de género. Ponte las gafas lila (guía para el profesorado)

Enfoque de cuidados
Lenguaje inclusivo, no sexista
Empoderamiento de las chicas
Conocimiento no androcéntrico
Conciencia y práctica de derechos
Relaciones de poder no autoritarias (poder sobre)
Liderazgo compartido (poder con)



	DESIGUALDAD DE GÉNERO	TENSIONES QUE PODRÍAN TENER INFLUENCIA DE GÉNERO	BUEN POTENCIAL PARA RELACIONES EQUITATIVAS	EQUIDAD DE GÉNERO Y BUENA CONVIVENCIA
<i>Las 5 observaciones se valoran numéricamente de 0 a 2</i>	Insuficiente 0	Suficiente 0,5	Notable 1	Excelente 2
¿Cómo se han formado los grupos? ¿Tienen a formar grupos segregados o mixtos?	Totalmente separados	En general segregados, algunos mixtos	La mayoría de los grupos son mixtos	Se agrupan de una manera equilibrada
¿Cómo se reparten los roles dentro de los grupos? Prestamos atención a: ¿Cuántas de las personas portavoz de los grupos son chicas?	Las chicas se suelen ocupar más de tareas de apoyo y mediación que de liderazgo y representación Ninguna	En la mayoría de los grupos el reparto tiene sesgo de género Apenas un 30%	En la mayoría de grupos se han repartido las tareas y roles de manera equitativa, pero no en todos En torno al 60%	Se establece rotación de roles, todas las personas desarrollan capacidades diversas (liderazgo, representación, comunicación, etc.) Más del 60%
¿Se toman en cuenta por igual las necesidades e intereses de chicas y chicos en los grupos de trabajo?	Las necesidades e intereses de las chicas se suelen quedar en segundo plano, sus aportaciones se infravaloran o no se les da importancia en el desarrollo del trabajo en grupo	Las necesidades e intereses de las chicas aparentemente se escuchan, pero tienen poco reconocimiento y representación en el trabajo grupal	Las necesidades e intereses de chicas y chicos se escuchan aparentemente por igual, pero en el conjunto del trabajo final se observa mayor representación de las opiniones de los chicos, no valorando, implícitamente, por igual las aportaciones de las chicas	Las necesidades e intereses de chicos y chicas se escuchan, valoran, reconocen y representan con relación a su coherencia en el trabajo que se está desarrollando sin ninguna diferencia con relación al género
¿Has identificado algún conflicto o tensión influido por el género?	Faltas de respeto, ninguneos o discriminaciones. A menudo se dan hacia chicas o cualquier persona, en relación a la imagen o estereotipos de género ("mariquita", "marimacho", "gordo", "flaco", etc.)	Hay algunas tensiones en este sentido, pero puntuales/no identifico si tienen que ver con el género	Prácticamente no ha habido tensiones y el grupo las ha resuelto con normalidad	El grupo tiene una buena armonía y ha desarrollado la capacidad de intervenir de forma positiva para regular los posibles conflictos que surgen por cuestión de género
¿Has identificado interrupciones al hablar?	Ha habido interrupciones constantes y la mayoría han sido hacia las chicas	Ha habido algunas, y en su mayoría han sido hacia las chicas	Prácticamente no ha habido interrupciones y cuando las ha habido no se observa desviación por motivos de género	Respetan el turno de palabra y escuchan las opiniones de los demás

