



GUIA DIDÀCTICA

LA PATRULLA CARXOFA
EN LLUITA CONTRA
EL CANVI CLIMÀTIC

Com abordar el problema del
canvi climàtic a les aules

Aquesta publicació ha sigut realitzada dins del projecte “Dime que quieres comer: transformar la alimentación escolar desde la Red de Escuelas por un Mundo Rural Vivo”, amb el suport financer de la Generalitat Valenciana. El contingut d’aquesta publicació és responsabilitat exclusiva de Justícia Alimentària i no reflecteix necessàriament l’opinió de la Generalitat Valenciana.

Justícia Alimentària

Som una associació amb més de 30 anys de recorregut que promou, des de la cooperació, l'educació i la mobilització, un model alimentari saludable, just i sostenible, basat en els principis de la sobirania alimentària.

El sistema alimentari actual és generador de desigualtat, fam, malnutrició i canvi climàtic. En aquest sentit, investiguem i ens mobilitzem per la generació d'alternatives polítiques i socials basades en la sobirania alimentària, la justícia i l'equitat entre dones i homes.

www.justiciaalimentaria.org

Contingut

1. Introducció
2. Metodologia
3. Objectius
4. Proposta temàtica: “La Patrulla Carxofa” en la lluita contra el canvi climàtic
5. Glossari de conceptes
6. Seqüenciació activitats
7. Descripció dels blocs i les sessions formatives
8. Propostes per al producte final
9. Avaluació
10. Annexos
11. Bibliografia



1. Introducció



1. Introducció

La proposta que oferim en aquesta guia didàctica pretén donar un conjunt d'eines que ajuden al professorat a incorporar la sobirania alimentària amb una perspectiva significativa i transversal, així com treballar alguns dels continguts del currículum des d'una vessant innovadora i significativa per a l'alumnat.

La guia didàctica que presentem acompanya l'àlbum de cromos de “La Patrulla Carxofa, en missió l’Horta”. La publicació de l'àlbum té el seu origen en un projecte d'innovació educativa que Justícia Alimentària desenvolupà l'any 2017, de manera conjunta amb la Regidoria d'Energies Renovables i Canvi Climàtic de l'Ajuntament de València.

Ara, ens proposem eixamplar aquest projecte per dur-lo a més territoris del País Valencià, de la mà del projecte “Dime que quieres comer”, finançat per la Conselleria de participació, transparència, cooperació i qualitat democràtica de la Generalitat Valenciana. Per això, aquesta guia didàctica pretén ser útil a qualsevol docent que vulga treballar amb els objectius que es proposen, independentment d'on es situe geogràficament el seu centre. Hem apostat per utilitzar l'àlbum com a element vertebrador dels continguts perquè entenem que és una eina atractiva per a l'alumnat amb la qual resulta fàcil fomentar la motivació inicial per endinsar-nos, posteriorment, en el treball dels continguts que volem desenvolupar.

Així doncs podreu veure que la seqüència de les activitats va lligada als capítols de l'àlbum, els quals serveixen com a introducció de les diferents temàtiques que es volen treballar durant el projecte.

L'enfocament que desenvoluparem en aquesta proposta identifica l'alumnat com el subjecte educatiu entorn al qual gira la reflexió, el discurs i els suggeriments d'intervenció pedagògica. Des d'aquesta centralitat, ens interessa analitzar el seu entorn i la influència que tenen els canvis culturals que es donen en els contextos de referència. Preguntar-nos pel subjecte educatiu i intentar conèixer millor els xiquets i les xiquetes amb qui treballem cada dia és imprescindible per esbrinar com podem establir relacions creadores entre els seus interessos i els objectius de creació de pensament crític, de comprensió complexa i multidimensional de la realitat que els toca viure, d'orientació a la participació activa i transformadora i del compromís en la construcció d'un món més just i equitatiu.



2. Metodologia



2. Metodologia

Des de Justícia Alimentària pretenem afavorir un aprenentatge significatiu, promoure la participació activa de l'alumnat i facilitar el desenvolupament de capacitats vinculades a la recerca, el coneixement de la realitat local-global, la cerca de solucions co-creatives als problemes plantejats i el compromís amb accions de transformació. Tot això, juntament amb el desenvolupament d'habilitats comunicatives, són elements centrals de la proposta.

Proposem treballar amb la metodologia d'aprenentatge basat en projectes (ABP), una proposta que dona protagonisme a l'alumnat durant el seu procés d'aprenentatge. La metodologia d'ABP (Aprenentatge Basat en Projectes) facilitarà el desenvolupament d'un programa de caràcter interdisciplinari que permet establir relacions i connexions entre sabers, continguts i marcs interpretatius construïts des de la complexitat i la transversalitat.

Gràcies als processos d'investigació que incorpora la metodologia d'ABP, les i els estudiants estaran en condicions de comprendre els contextos i interessos que hi ha darrere del negoci de l'alimentació; d'analitzar-los des de la complexitat; d'identificar les diferències entre els processos extractius, productius, de distribució, consum i gestió de residus existents entre els dos models antagònics que representen els sistemes de producció agroindustrial i agroecològic. I tot això observat i valorat des d'un plantejament ètic i una mirada ecosistèmica, feminista i de drets.

L'esquema que seguirem per a desenvolupar el projecte partirà d'una primera pregunta generadora de coneixement, una posterior investigació per part de l'alumnat, un procés de creació d'idees i un producte final del projecte. La pregunta inicial és: Com ens pot ajudar "La Patrulla Carxofa" en la lluita contra el canvi climàtic? Seguidament passarem al procés d'investigació en el qual ens recolzarem amb els recursos aportats en la guia: l'àlbum i les activitats didàctiques. El següent pas és esbrinar respostes, que es farà a través del treball a l'aula observant quins són els problemes i les alternatives front a la indústria alimentària. Per últim, es generaran les idees i es plantejarà com podem aportar solucions en la lluita contra el canvi climàtic des del nostre centre.



3. Objectius



3. Objectius

3.1. Objectiu general

L'objectiu fonamental de la proposta didàctica és que l'alumnat entenga com afecta la indústria alimentària al canvi climàtic i quines accions podem desenvolupar per a tindre una alimentació saludable i sostenible. Es tracta d'una proposta per a desenvolupar durant un trimestre i està destinada fonamentalment a segon i tercer cicle de primària. Té un caràcter interdisciplinar amb la problemàtica de l'alimentació i com contribueix al canvi climàtic com a eix temàtic.

3.2. Objectius específics en relació als capítols de l'àlbum per a l'alumnat

CAPÍTOL	OBJECTIUS
Capítol 1: Un berenar molt especial: els súper poders de l'Horta.	<ul style="list-style-type: none">✓ Relacionar el consum de fruites i verdures del camp amb la salut pròpia i la del planeta.✓ Identificar en l'etiquetatge els "ingredients invisibles" i classificar els aliments segons els seus perfils nutricionals.
Capítol 2: Supertemporada	<ul style="list-style-type: none">✓ Diferenciar els aliments que corresponen a cada temporada✓ Relacionar les llavors amb les plantes i fruits als quals corresponen.✓ Conèixer i valorar la biodiversitat agrícola local com a font de seguretat i sobirania alimentària.
Capítol 3: Superreciclator	<ul style="list-style-type: none">✓ Identificar les fases del cicle circular de la matèria i valorar la funcionalitat "zero residu" dels cicles naturals.
Capítol 4: Supercerca	<ul style="list-style-type: none">✓ Diferenciar entre mètodes de producció agroecològics i industrials, reconeixent els impactes dels industrials.✓ Identificar els comerços locals del territori pròxim.✓ Diferenciar aliments quilomètrics dels no quilomètrics i entendre els impactes dels quilomètrics.
Capítol 5: Supercuina	<ul style="list-style-type: none">✓ Entendre la transició nutricional i com afecta a la nostra salut✓ Diferenciar aliments frescos, transformats i processats i reconèixer els frescos i transformats com més saludables✓ Valorar la cuina tradicional com a una alternativa sostenible i saludable.

3.3. Objectius per al professorat i les famílies

- ✓ Involucrar a la comunitat educativa en la realitat dels seus barris i dels mercats municipals que les envolten, perquè les activitats formatives que es desenvolupen en el marc del projecte, vagin més enllà del que es treballa a les aules.
- ✓ Dotar al professorat d'eines perquè incorporen els principis de la sobirania alimentària en el currículum educatiu.
- ✓ Afavorir el treball cooperatiu i transversal del professorat en un projecte educatiu de centre.
- ✓ Augmentar la relació de les famílies amb l'entorn, ajudant a arrelar el seu consum en la proximitat, entenent proximitat com a productors i productores locals i comerços que treballen amb criteris de sostenibilitat.
- ✓ Construcció de propostes pràctiques per a incloure la sobirania alimentària en els centres i en les rutines familiars.
- ✓ Començar a abordar aquestes temàtiques en els plans educatius de cada centre.



4. Proposta temàtica: “La Patrulla Carxofa” en la lluita contra el canvi climàtic

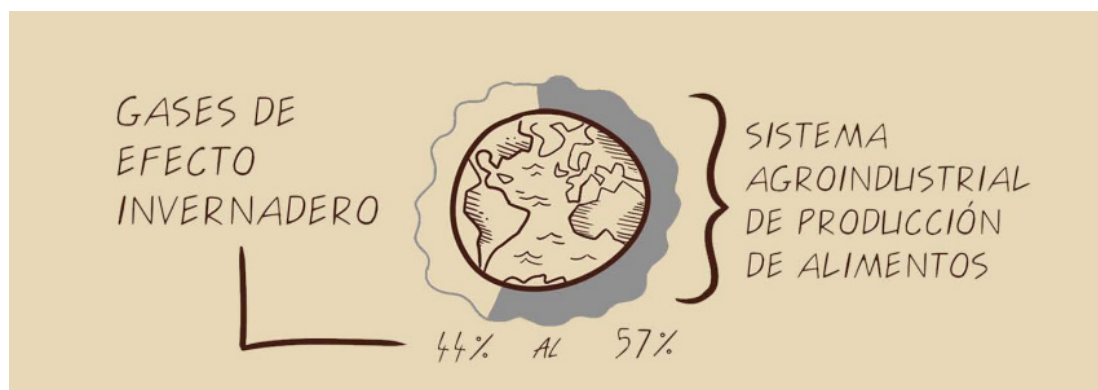


4. Proposta temàtica: “La Patrulla Carxofa” en la lluita contra el canvi climàtic

Amb aquesta guia didàctica volem tractar el problema de la indústria alimentària com una de les principals causants del canvi climàtic.

D’una banda, el canvi del clima es concreta en un augment de la temperatura global. Aquest canvi es produeix a causa de l’excés d’emissió de gasos d’efecte hivernacle produïts per l’activitat humana. D’altra, la indústria alimentària és una de les principals emissores de gasos d’efecte hivernacle. Per això, considerem fonamental treballar els problemes que genera i quines són les alternatives que existeixen amb les quals podem lluitar per evitar el canvi climàtic.

Segons Ecologistes en Acció, els principals emissors de gasos d’efecte hivernacle a l’Estat espanyol són: 26% transports, 20% generació d’electricitat, 19% indústria, 12% l’agricultura, 8% sector residencial/comercial, 4% els residus, 1% emissions fugitives i 10% altres.



Segons Grain i la Via Camperola, l’agricultura industrial ocupa terres fèrtils per als seus monocultius, acaparant milions d’hectàrees. Per a disposar d’aquestes terres es desforesten enormes superfícies de sabanes, aiguamolls i boscos. En el procés es cremen arbres i la matèria orgànica dels sols que els sostenen. La pèrdua de la matèria orgànica allibera diòxid de carboni, un dels principals gasos d’efecte hivernacle, que acaba en l’atmosfera. Açò provoca entre el **15 i el 18%** de les emissions de gasos globals. Per a produir en aquests camps, que han sigut desforestats l’agricultura industrial utilitza tractors i maquinària agrícola que consumeixen gasolina o dièsel, fet que provoca la crema de combustibles fòssils.

A més, els monocultius exigeixen l'ús generalitzat de fertilitzants i agrotòxics. La producció de fertilitzants químics consumeix enormes quantitats de combustibles fòssils. L'ús intensiu d'aquests fertilitzants emet òxid nitrós a l'atmosfera.

D'altra banda, les granges, en les quals els animals estan tancats en una cria intensiva, produeix excés d'excrements que són molt difícils de gestionar i que alliberen gasos d'efecte hivernacle.

“La desforestació, l'ús d'agroquímics i les macrogranjes aporten entre un 11 a 15 % del total de les emissions globals”

El sistema alimentari industrial obliga a que les matèries primeres i els productes recorreguen grans distàncies, per exemple els ingredients utilitzats en la ramaderia poden ser cultivats a Argentina, com la soia, per a alimentar gallines a Xina, que produeixen ous que són exportats a Hong Kong o carn que es consumida a EUA.

“S'estima que el transport d'aliments es responsable d'un 5 a 6 % del total de les emissions de gasos d'efecte hivernacle”

La indústria alimentària transforma els aliments en productes elaborats que omplien les prestatgeries dels supermercats. El processament i envasat dels aliments consumeix una enorme quantitat d'energia.

“Entre un 8-10% del total dels gasos que escalfen el nostre planeta provenen del processament i envasat dels aliments industrialitzats”

Una vegada que la indústria alimentària ha transformat els aliments en els productes, és molt necessària la refrigeració per a la seua venda en grans supermercats. Açò afegeix de 2 a 4% de les emissions globals de gasos d'efecte hivernacle. Finalment, segons la FAO el sistema alimentari malbarata **més d'un terç del menjar que es produeix. Açò s'explica perquè el seu objectiu no és alimentar a la gent, sinó la recerca de ràpids beneficis econòmics. El malbaratament alimentari és responsable de 3 al 4 % de les emissions globals.**



Front a aquesta problemàtica tenim les propostes de la sobirania alimentària, que reivindica un model alimentari amb més capacitat de decisió, que ens permeta decidir què consumim, com produïm. Aquesta idea es tradueix en les accions de la “Patrulla Carxofa”, una colla de superherois i superheroïnes que exposen a l’alumnat un altra manera de consumir i produir aliments; de temporada, de proximitat, frescos, ecològics i saludables. Aliments que ens permeten reduir d’una manera significativa la petjada de CO2. A través dels continguts de l’àlbum els personatges ens expliquen els beneficis de:

- ✓ **Consumir productes de proximitat:** amb aquests reduïm les emissions de gasos d'efecte hivernacle derivada del transport dels aliments des dels llocs de producció fins els comerços.
- ✓ **Consumir productes de temporada:** si optem per menjar productes de cada estació, evitem l'ús d'hivernacles, que creen condicions artificials per al creixement de les fruites i verdures. A més, la seua construcció implica l'ús de plàstics i el manteniment d'unes condicions climàtiques artificials (microclima) on es necessitarà l'ús de calefacció, amb la consegüent despesa energètica que això suposa. S'ha d'afegir també que eixe territori ja no podrà actuar com a embornal per absorbir gasos d'efecte hivernacle.
- ✓ **Reduir el consum de carn:** per a frenar la crisi climàtica s'han de canviar les dietes amb urgència. La producció industrial de carn és una de les principals causes del canvi climàtic, degut a que genera el 18% dels gasos hivernacle. A banda d'aquest impacte, el 70% de la superfície conrreable s'utilitza per al pinso dels animals, el que provoca desforestació i per tant la reducció d'embornals, que són els encarregats d'assimilar l'excés de CO2 en l'atmosfera. Basar la dieta en el consum de més vegetals, llegums i que la carn produïda siga en sistemes que demanden menys energia es fonamental per enfrontar la crisi climàtica segons l'últim informe del Panell d'Experts per al Canvi Climàtic de la ONU (IPCC).
- ✓ **Reduir el consum de productes envasats:** Aquesta mesura es fonamental per reduir les deixalles, fet que evita la contaminació de l'ecosistema. Més enllà de reciclar és important reduir els residus que generem com a conseqüència del consum d'aliments. Sempre serà millor escollir productes frescos i de proximitat perquè acostumen a anar amb menys embolcalls.
- ✓ **Consumint producte agroecològic:** Alguns fertilitzants químics que s'utilitzen en el camp porten nitrats. Moltes vegades aquest productes acaben en la mar o contaminant els aqüífers com a conseqüència de l'arrossegament per les aigües de pluja i reg. Això provoca l'antropització dels paisatges, l'acidificació de la mar i la seua contaminació.
- ✓ **Cuinar de forma sostenible:** En la cuina podem desenvolupar diverses accions com: evitar el malbaratament alimentari amb una cuina d'aprofitament, evitar l'ús excessiu de robots de cuina o comprar electrodomèstics de baix consum.

Com hem pogut observar, els diferents reptes que es plantegen per part dels personatges que conformen “La Patrulla Carxofa” són accions que pretenen contribuir a un món més sostenible i a conscienciar de la importància de canviar els nostres hàbits alimentaris i de consum.



5. Glossari de conceptes



5. Glossari de conceptes

Ens agradaria destacar alguns dels conceptes que considerem necessaris per al bon desenvolupament de la guia didàctica i com s'interrelacionen entre ells. Com hem explicat, ens proposem relacionar els elements que es treballen en el àlbum de cromos de la Patrulla Carxofa amb la lluita contra el canvi climàtic.

- ✓ **Indústria alimentària:** La indústria alimentària és la part de la indústria que s'encarrega de tots els processos relacionats amb la cadena alimentària. S'inclouen dins del concepte les fases de transport, recepció, emmagatzematge, processament, conservació, i servei d'aliments de consum humà i animal. Les matèries primeres d'aquesta indústria consisteixen principalment en productes d'origen vegetal (agricultura), animal (ramaderia) i fúngic (pertanyent o relatiu als fongs).
- ✓ **Aliments ultraprocessats:** són aliments que s'elaboren a partir d'ingredients processats i no contenen ingredients frescos. Entre els seus components predomina la sal, el sucre, el greix i nombrosos additius industrials. El ritme accelerat de la vida moderna i la industrialització de l'alimentació ens han portat a consumir un 70% de la nostra alimentació processada, menjar que porta molts envasos generalment plàstics. Els plàstics representen un terç del pes de la nostra borsa de brossa (60% del volum) segons Amics de la Terra. Actualment el 84% dels envasos que es produeixen a Espanya es destinen a l'alimentació i drogueria, molts d'ells derivats del petroli, d'un sol ús i amb un procés de fabricació contaminant.
- ✓ **Aliments quilomètrics:** són aliments que viatgen molts quilòmetres des que s'adquireix la matèria prima fins a que arriben a les nostres cases. Fet que provoca una important petjada de carboni en el seu procés de producció i distribució. A causa de la globalització del sistema alimentari, els aliments viatgen 3.000 Km de mitjana fins a arribar al nostre plat, amb la consegüent despesa de combustibles que generen CO₂, contribuint així al canvi climàtic. Per exemple, la soia que mengem com a additiu en molts aliments i com a principal pinso del bestiar, es porta generalment de Brasil, a 9.000 Km de distància.
- ✓ **Comerç just:** A més d'incrementar el canvi climàtic, els aliments quilomètrics presenten el problema de l'explotació laboral que exerceixen moltes empreses alimentàries en els països productors. Els productes tradicionals d'exportació, com el sucre, el cacau, la pinya o el cafè, requereixen treballs duríssims de collita que es donen en condicions laborals considerades per l'Organització Internacional del Treball de les Nacions Unides anàlogues a l'esclavitud. Ja que ens agrada consumir aquests productes, que a més per ser tropicals no els tenim ací, la Patrulla Carxofa recomana cercar productes amb el segell de Comerç Just.

- ✓ **Petjada de carboni:** La petjada de carboni és la quantitat de carboni que s'emet per a produir i transportar un producte fins al seu lloc de consum. En els últims 50 anys, la industrialització del sistema alimentari ha disparat la petjada de carboni dels aliments. Segons Grain, el sistema agroalimentari és responsable d'aproximadament el 50% de les emissions de diòxid de carboni, les quals estan causant el canvi climàtic. Per això, la recomanació de la Patrulla Carxofa és basar la nostra alimentació, en la mesura del possible, en els aliments disponibles a nivell local.
- ✓ **Ramaderia sostenible:** entenem per ramaderia sostenible un conjunt de sistemes de producció ramadera que aprofiten eficientment els recursos del territori amb les espècies i races adequades, compatibilitzant la producció amb la sostenibilitat i generant serveis ambientals i socials. Contempla aspectes clau com la utilització de races autòctones, la mobilitat del bestiar, el benestar animal o el maneig ajustat a la disponibilitat espacial i temporal dels recursos disponibles en cada zona. Com a models de ramaderia sostenible estan la ramaderia extensiva i la ramaderia ecològica.
- ✓ **Biodiversitat i varietats locals:** L'alimentació saludable està basada en la ingesta d'una gran diversitat d'aliments frescos representada per una gran varietat de cultius. Segons la FAO, en els últims 100 anys, a causa de la industrialització de l'agricultura, hem perdut el 95% de les nostres varietats agrícoles locals, ja que s'han seleccionat solament les més rendibles per al mercat, sense tenir en compte el seu sabor, propietats nutricionals o adaptació a climes i cultures locals. L'erosió de la biodiversitat agrícola també porta problemes en els ecosistemes, fent-los més vulnerables a plagues i per tant més dependents de l'ús de pesticides químics. No estem en contra de la millora genètica agrícola, però hem de valoritzar les nostres varietats locals per a conservar la biodiversitat genètica que fa viable la nostra supervivència en la terra.
- ✓ **Malbaratament alimentari:** Un terç del menjar que es produeix en el món va a la brossa segons la FAO (Organització Mundial de l'Alimentació de les Nacions Unides), sumant les produccions que es perden per desajustaments del mercat internacional, la selecció en el camp, les pèrdues en el transport i distribució i les deixalles domèstiques. El problema de la fam en el món no és per falta d'aliments sinó per falta de voluntat política per a garantir l'accés a aliments a tota la humanitat. Actualment en el sistema alimentari prevalen els interessos econòmics sobre el dret a l'alimentació.
- ✓ **Producte de proximitat:** productes que provenen de zones pròximes, el cultiu o el processament dels quals es duu a terme en un **àrea propera al** punt on s'adquiriran o consumiran. Però el consum de proximitat no sols es basa en la distància entre el punt d'origen i el punt de consum del producte, també té a veu-

re amb l'estacionalitat i la qualitat, en el sentit de poder consumir producte fresc i de temporada, respectant els temps correctes de maduració i recol·lecta, la qual cosa manté les qualitats de l'aliment en millor estat.

- ✓ **Sobirania Alimentària:** és el dret dels pobles a determinar les polítiques agrícoles i alimentàries que els afecten: a tenir dret i accés a la terra, als recursos naturals, a poder alimentar-se de forma sana i saludable amb aliments lliures de transgènics, a protegir i a regular la producció i el comerç **agrícola** interior amb l'objectiu d'aconseguir un desenvolupament sostenible i garantir la seguretat alimentària. Una estratègia que vol trencar amb les polítiques agrícoles neoliberals imposades per l'Organització Mundial del Comerç, el Banc Mundial i el Fons Monetari Internacional. El concepte de sobirania alimentària va ser promogut pel moviment internacional Via Camperola l'any 1996 a Roma **en el marc de la Cimera Mundial de l'Alimentació de l'Agricultura (FAO)**. En l'actualitat el concepte de sobirania alimentària és assumit per un ampli ventall de moviments socials (dones, consumidors, persones migrants, pescadors...). La màxima expressió de la internacionalització i de l'assumpció d'aquest concepte per una gran diversitat de col·lectius d'arreu del món **va ser la trobada que va tenir lloc a Nyéléni (Selingué, a Mali), del 23 al 27 de febrer del 2007, amb el nom de Fòrum per la Sobirania Alimentària i que va reunir a centenars d'activistes de tot el món que van discutir i proposar estratègies per tal d'avançar en la defensa del dret a la sobirania alimentària.**
- ✓ **Alimentar la ciutat de forma saludable:** En la paraula saludable incloem la salut de les persones consumidores, de les persones productores d'aliments i la del medi ambient que ens envolta. Considerem una dieta saludable aquella que està formada principalment per aliments frescos o transformats sense processar, procedents d'una agricultura respectuosa amb les famílies agrícoles i el medi ambient. Transformat sense processar significa que les matèries primeres poden haver sigut transformades de forma natural en melmelada, pasta, oli, farines, etc., respectant les seues propietats essencials i sense afegir additius artificials a l'excés com a sal, sucre o greixos saturats. Per l'excés d'aquests i altres additius, els aliments es tornen insans i generadors del 40-55% de les dolències cardiovasculars, del 45% dels casos de diabetis i del 30-40% d'alguns tipus de càncer (estómac i còlon) (per a més informació veure la recerca Enverina'm de Justícia Alimentària). Actualment el 70% de la nostra dieta són 6 aliments processats, la qual cosa ens allunya a grans distàncies de la dieta mediterrània. Segons l'Organització Mundial de la Salut de les Nacions Unides, l'alimentació insana és la major pandèmia del segle XXI, sent la principal causa de malaltia en el món i a l'Estat espanyol.



6. Seqüenciació activitats



6. Seqüenciació activitats

Les activitats d'aquesta guia didàctica s'estructuren en vuit blocs de treball i en cada bloc hi ha dos sessions de treball. En els primers quatre blocs s'exposa una sessió dedicada a l'àlbum i un altra per a aprofundir en els continguts. Els dos últims blocs estan dedicats a treballar una proposta pràctica que pugui millorar la sostenibilitat del centre educatiu.

BLOCS DE TREBALL	CONTINGUTS	SESSIONS
BLOC I	La indústria alimentària i el canvi climàtic	Sessió 1: Què és el canvi climàtic? Sessió 2: Calculadora de CO2 dels aliments
BLOC II	Fruïtes i verdures de temporada Producció local Biodiversitat	Sessió 3: Llegir els capítols 1 y 2 Sessió 4: Fruïtes i verdures de temporada
BLOC III	Agricultura industrial Agroecologia Producció sostenible	Sessió 5: Llegir els capítols 3 y 4. Sessió 6: Agricultura industrial vs. Agroecologia. "Dos tomates y dos destinos"
BLOC IV	Transició Alimentària Dieta mediterrània Alimentació saludable	Sessió 7: Llegir el capítol 5. Sessió 8: Visita de les iaies i iaies per a que expliquen com menjaven quan eren joves
BLOC V	Es treballen tots els continguts tractats en els anteriors blocs.	Sessió 9: Pluja d'idees i generació de propostes per a l'alumnat
BLOC VI		Sessió 10: Definir la proposta que volem presentar i elaborar una forma d'exposar la proposta



7. Descripció dels blocs i les sessions formatives



7. Descripció dels blocs i les sessions formatives

SESSIÓ FORMATIVA I: Què és el canvi climàtic?

DURARADA: 1 hora.

RECURSOS: Vídeo

CONTINGUTS:

- ✓ El Clima
- ✓ Gasos efecte hivernacle
- ✓ Contaminació

OBJECTIUS:

- ✓ Entendre quina és la causa del canvi climàtic
- ✓ Entendre quins són els principals elements que contribueixen a augmentar el problema

DESENVOLUPAMENT:

Es pregunta a l'alumnat si saben que és el canvi climàtic. Probablement tinguen idees sobre el problema de la contaminació, els plàstics, etc. Els expliquem concretament les causes del canvi climàtic i quins són els principals causants d'aquest problema.

RECURSOS:



Paxi- El efecto invernadero:
<https://www.youtube.com/watch?v=O1-YozXSfHDs&t=20s>



Juntos podemos enfriar el planeta
https://www.youtube.com/watch?v=5ml_WaYG6Ws

SESSIÓ FORMATIVA 2: Calculadora de CO2

DURARADA: 1 hora

RECURSOS:

Taula per a calcular l'impacte ambiental dels aliments (Annex I)

Fruites i verdures envasades i fruites i verdures de producció agroecològica.

CONTINGUTS:

L'emissió de gasos d'efecte hivernacle com a conseqüència de la producció d'aliments.

OBJECTIUS:

- ✓ Identificar quines són les principals activitats que generen gasos d'efecte hivernacle.
- ✓ Entendre la importància que té el nostre consum en la reducció de l'emissió de gasos efecte hivernacle.

DESENVOLUPAMENT:

Amb la taula adjunta (Annex I), analitzem dos productes iguals però amb un procés de producció diferent. L'alumnat haurà de comptabilitzar el nombre de punts que té cada producte. Els productes que menys punts tenen són els més sostenibles.

SESSIÓ FORMATIVA 3: Llegir el capítol 1 i 2 de l'àlbum

DURARADA: 1 hora

RECURSOS: Àlbum de la "Patrulla Carxofa"

CONTINGUTS:

- ✓ Alimentació saludable
- ✓ Fruites i verdures de temporada

OBJECTIUS:

- ✓ Relacionar el consum de fruites i verdures del camp amb la salut pròpia i la del planeta.
- ✓ Identificaren l'etiquetatge els "ingredients invisibles" i classificar els aliments segons els seus perfils nutricionals.
- ✓ Diferenciar els aliments que corresponen a cada temporada
- ✓ Relacionar les llavors amb les plantes i fruites a les quals corresponen.
- ✓ Conèixer i valorar la biodiversitat agrícola local com a font de seguretat i sobirania alimentària.

DESENVOLUPAMENT:

Es lligen els dos capítols de forma col·laborativa, cada alumne/a llig un fragment. Quan acabe la lectura s'expliquen els conceptes destacats a l'àlbum. En aquests capítols els conceptes són: alimentar a la ciutat de forma saludable, biodiversitat i varietats locals.

SESSIÓ FORMATIVA 4: Fruites i verdures de temporada

DURARADA: 1 hora

RECURSOS:

Còpies del cercle de temporada (Annex 2)

Tisores, pegament, xinxetes

CONTINGUTS:

- ✓ Alimentació saludable
- ✓ Fruites i verdures de temporada

OBJECTIUS:

- ✓ Identificar que cada fruita/verdura és d'una temporada.
- ✓ Entendre la importància del consum de fruites i verdures de temporada.

DESENVOLUPAMENT:

S'imprimeix un calendari circular amb les temporades en un format A1, perquè després es pugui quedar exposat a la classe. Es divideix a la classe en 5 grups, 4 grups representen a una temporada i 1 grup a les fruites i verdures que creixen en totes les temporades. Se'ls reparteix una llista amb les fruites i verdures de la seua temporada, les han de pintar i/o dibuixar i afegir el nom. Seguidament ho compartiran amb la resta de la classe i aniran apegant les seues fruites i verdures en la temporada que els corresponga.

SESSIÓ FORMATIVA 5: Llegir el capítol 3 i 4 de l'àlbum

DURARADA: 1 hora

RECURSOS: Àlbum de la "Patrulla Carxofa"

CONTINGUTS:

- ✓ Les collites típiques de la nostra comarca
- ✓ Espais productius i espais verds

OBJECTIUS:

- ✓ Identificar les fases del cicle circular de la matèria i valorar la funcionalitat del residu zero.
- ✓ Diferenciar entre mètodes de producció agroecològics i industrials, reconeixent els impactes dels industrials.
- ✓ Identificar els comerços locals del territori pròxim.
- ✓ Diferenciar aliments quilomètrics dels no quilomètrics i entendre els impactes dels quilomètrics.

DESENVOLUPAMENT:

Es lligen els dos capítols de forma col·laborativa, cada alumne/a llig un fragment. Quan acabe la lectura s'expliquen els conceptes destacats a l'àlbum. En aquests capítols els conceptes són: reciclar, menjar envasat, matèria orgànica, aliments quilomètrics i comerç just.

SESSIÓ FORMATIVA 6: Agricultura industrial vs. agricultura sostenible

DURARADA: 1 hora

RECURSOS:

Vídeo “dos tomates y dos destinos”

Fitxa recull informació (Annex 3)

CONTINGUTS:

Producció sostenible

Producció industrial

OBJECTIUS:

- ✓ Identificar les característiques de la producció industrial
- ✓ Identificar les característiques de la producció sostenible
- ✓ Saber valorar els beneficis de la producció sostenible

DESENVOLUPAMENT:

En primer lloc es visualitza el vídeo “Dos tomates y dos destinos” que el podeu trobar en el següent enllaç: <https://www.youtube.com/watch?v=JWwkiaYIyVg>.

A continuació, per grups, es reompli la fitxa (Annex 3) d'anàlisi i es comparteixen les conclusions amb tota la classe.

SESSIÓ FORMATIVA 7: Llegir capítol 5

DURARADA: 1 hora

RECURSOS: Àlbum de la “Patrulla Carxofa”

CONTINGUTS:

- ✓ Transició Alimentària
- ✓ Dieta mediterrània
- ✓ Alimentació saludable

OBJECTIUS:

- ✓ Entendre la transició nutricional i com afecta a la nostra salut
- ✓ Diferenciar aliments frescos, transformats i processaments i reconèixer els frescos i transformats com més saludables
- ✓ Valorar la cuina tradicional com a una alternativa sostenible i saludable.

DESENVOLUPAMENT:

Es llig el capítol de forma col·laborativa, cada alumne/a llig un fragment. Quan acabe la lectura s'expliquen els conceptes destacats a l'àlbum.

SESSIÓ FORMATIVA 8:

Dos opcions:

a) Visita iaies i iaies

b) Entrevista als iaies i iaies.

DURARADA: 1 hora

RECURSOS: Model d'entrevista (Annex 4)

CONTINGUTS:

- ✓ Transició Alimentària
- ✓ Dieta mediterrània
- ✓ Alimentació saludable

OBJECTIUS:

- ✓ Identificar els canvis que s'han produït en la nostra dieta
- ✓ Identificar aliments processats
- ✓ Conèixer les bases de la dieta mediterrània

DESENVOLUPAMENT:

Dos opcions:

- a) Demanem a iaies i iaies que visiten l'aula i expliquen com menjaven quan eren joves. L'alumnat pot preparar unes preguntes amb la base de la proposta que podeu trobar a l'annex 4.
- b) L'alumnat fa l'entrevista a casa.

SESSIÓ FORMATIVA 9: Pluja d'idees i generació de propostes per a l'alumnat

DURARADA: 1 hora

RECURSOS: Pissarra

CONTINGUTS:

- ✓ Tots els continguts treballats anteriorment

OBJECTIUS:

- ✓ Generar idees per a millorar la sostenibilitat del nostre centre i lluitar contra el canvi climàtic.

DESENVOLUPAMENT:

Dividim la classe en cinc grups, cada grup ha de fer una proposta responent a la pregunta. Després de tot el que hem treballat, que podem fer des de la nostra classe per a lluitar contra el canvi climàtic? Sorgiran 5 propostes que s'han d'avaluar amb la rúbrica (Annex 5) per veure quina és la més adient.

SESSIÓ FORMATIVA 10: Presentació de la proposta al centre

DURARADA: 1 hora

RECURSOS: Depèn del format en el qual es vulga presentar la proposta

CONTINGUTS:

✓ Tots els continguts treballats anteriorment

OBJECTIUS:

✓ Presentar a la resta del centre la idea que hem escollit per a lluitar contra el canvi climàtic.

DESENVOLUPAMENT:

Proposem 3 opcions:

- a) Presentació oral: s'elabora una exposició participativa en la que l'alumnat pugui explicar quina és la seua proposta, per què l'han escollit i com ajuda a millorar la sostenibilitat.
- b) Presentació amb pòster: Seguiria el mateix esquema però es plasmaria en un pòster amb imatges que es pot exposar a l'entrada del centre.
- c) Presentació amb vídeo: El mateix esquema però en format audiovisual.



8. Propostes per al producte final



8. Propostes per al producte final

Proposem una sèries d'idees que poden servir com a motors d'una nova cultura de la sostenibilitat en els vostres centres:

Relacionat amb el consum de productes de proximitat:

- ✓ Demanar que els aliments del menjador es compren a productores locals.
- ✓ Convidar a un llaurador o llauradora al nostre centre perquè ens explique com és el seu treball.

Relacionat amb el consum de fruites i verdures de temporada:

- ✓ Treballar la temporalitat dels aliments i saber quins són de cada temporada. Per poder escollir millor.
- ✓ Demanar al menjador escolar que es cuine amb fruites i verdures de temporada.
- ✓ Proposar el dia de la fruita de temporada

Relacionat amb reduir el consum de carn:

- ✓ Treballar quines són les conseqüències que té l'excés de consum de carn per al medi i per a la nostra salut.
- ✓ Proposar un concurs de receptes amb llegums, implicant a l'alumnat i demanant la col·laboració de les famílies.

Relacionat amb reduir el consum de productes industrials:

- ✓ Realitzar un taller del semàfor dels aliments. Per entendre millor l'etiquetatge (demanar la dinàmica a Justícia Alimentària).
- ✓ Plantejar una exposició sobre el sucre (demanar a Justícia Alimentària l'exposició de 25 grams) o preparar com a treball de classe una exposició amb murals del productes que més sucre contenen posant-li cubs de sucre baix com a indicadors de la quantitat de sucre que tenen o bosses plenes amb el sucre en el mateix mural.



Relacionat amb el reciclatge:

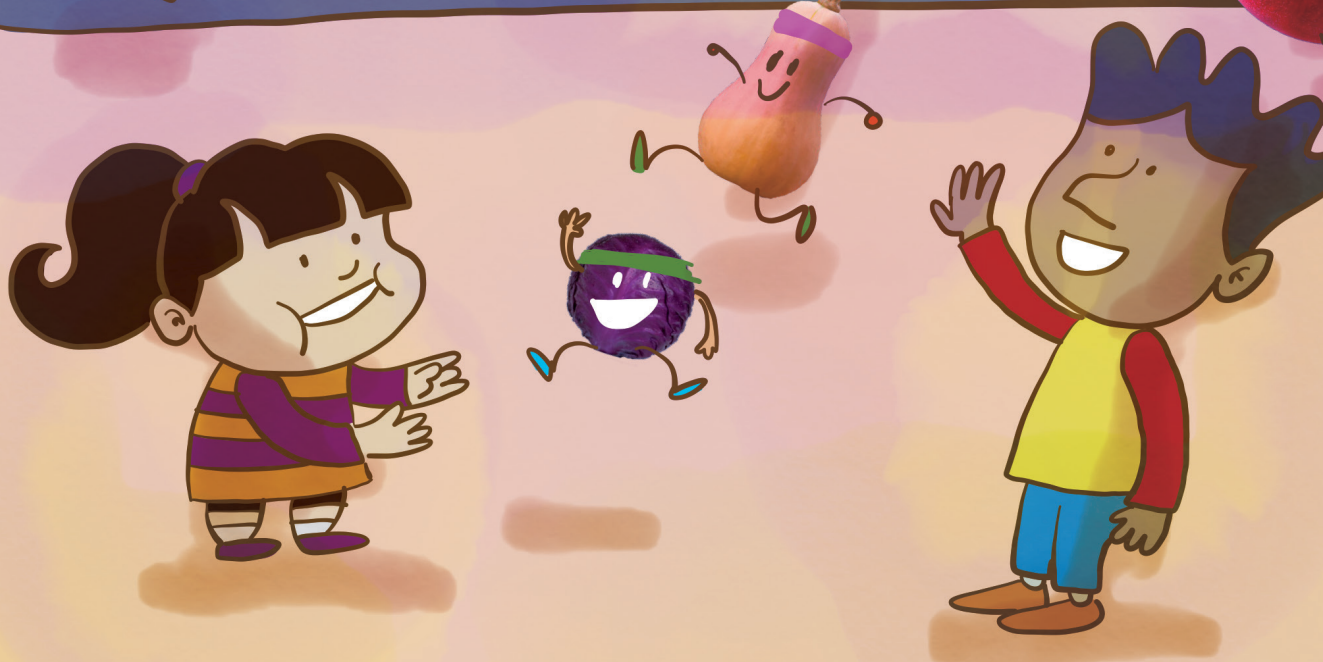
- ✓ Recollir totes les deixalles que es produeixen a la nostra classe durant un mes, per adonar-nos de la quantitat de residus que generem.
- ✓ Substituir els embolcalls dels esmorzars per alternatives més sostenibles (embolcar de tela, bossa de tela, estoig o carmanyola)
- ✓ Fer una recerca del tipus de residus que se generen en el menjador escolar i plantejar propostes de reducció (envasos grans, compres a granel, etc).

Relacionat amb el consum de producte agroecològic:

- ✓ Conèixer llauradors agroecològics del nostre voltant perquè ens expliquen com treballen o proposar una visita a l'horta per acostar-nos a on treballen.
- ✓ Demanar que ens diguen d'on procedeixen els productes que consumim al menjador.

Relacionat amb reduir l'energia en la cuina:

- ✓ Investigar quin és el malbaratament alimentari en el nostre centre.
- ✓ Proposar accions per evitar el malbaratament: compostatge.



9. Avaluació

L'avaluació que proposem esta centrada en el procés, és participativa i global. Es troba encaminada a valorar no només la apropiació del coneixement teòric i procedimental sinó a desenvolupar les capacitats que enforteixen la construcció de subjectes crítics i transformadors. Amb això volem treballar elements com la responsabilitat, la consciència crítica, la visió feminista i el compromís amb l'equitat i la justícia social per a la sostenibilitat de la vida.

Proposem tres rúbriques dirigides a avaluar: vessant de gènere, competències bàsiques i treball en grup.

	EXCEL·LENT	NOTABLE	SUFICIENT	INSUFICIENT
Com s'han format els grups? Ten-deixen a formar-se grups segregats o mixtes?	S'agrupen d'una mane-ra equilibrada	La majoria dels grups són mixtes	En general segregats	Totalment separats
Com es reparteixen els rols dintre dels grups? Quantes de les persones porta-veus són xiques?	S'estableix rotació de rols per a que totes les persones desenvolupen capacitats diverses. Més del 60%	En la majoria de grups s'han repartit les tas-ques i rols de mane-ra equitativa, però no en tots. Entorn el 60%	En la majoria dels grups el repartiment té biaix de gènere. Apenes un 30%	Les xiques es solen ocupar més de les tasques de recol-zament i mediació que de lideratge i representació. Cap
Es prenen en compte per igual les necessitats i interessos de xiques i xics en els grups de treball?	Les necessitats i interessos dels xics i xiques s'escolten, valoren i reconeixen i representen amb relació a la seua coherència en el treball que s'està desenvolupant sense ninguna diferència en relació de gènere.	Les necessitats i inter-essos de xics i xiques s'escolten aparentment amb igualtat, però, en el conjunt del treball final s'observa més representació de les opinions dels nois, i no es valoren, implícita-ment, les aportacions de les noies de la mateixa manera.	Les necessitats i inter-essos de les xiques aparentment s'escolten però tenen poc reconei-xement i representació en el treball grupal.	Les necessitats inter-essos de les xiques solen quedar-se en segon pla, les seves aportacions s'infrac-valoren o no se'ls dona importància en el desenvolupament del treball en grup.
S'han observat interrupcions al parlar?	Respecten el torn de paraula i escolten les opinions de la resta.	Pràcticament no hi ha hagut interrupcions, i quan n'hi ha hagut no s'ha observat desviació per motius de gènere.	N'hi ha hagut algunes i majoritàriament han afectat les xiques.	Hi ha hagut inter-rupcions constants i majoritàriament han afectat les xiques.
Han tingut algun conflicte o tensió per motius de gènere?	El grup té una bona harmonia i ha desen-volupat la capacitat d'intervenir de forma positiva per regular els possibles conflictes que sorgeixin per qüestió de gènere.	Pràcticament no hi ha hagut tensions i el grup les ha resolt amb nor-malitat.	Hi ha algunes tensions en aquest sentit, però puntuals/no identifico si tenen a veure amb el gènere.	Faltes de respecte, no fer cas d'algú o dis-criminacions. Sovint es produeixen envers les xiques o qualse-vol persona, però en relació amb la imatge o els estereotips de gènere .
Han abordat els continguts des d'una perspectiva de gènere?	Són conscients de la necessitat d'acudir a fonts d'informació que visibilitzen el paper de les dones en l'àmbit de l'alimentació (feina productiva, reproducti-va i de cures, comunità-ria). A l'hora de valorar la bondat de cadascun dels models alimentaris han observat l'impacte (positiu/negatiu) que tenen sobre les dones i la seva capacitat per crear equitat entre homes i dones.	Gairebé sempre són conscients de la ne-cessitat d'acudir a fonts d'informació que visibilitzen el paper de les dones en l'àmbit de l'alimentació (feina productiva, reproducti-va i de cures, comunità-ria). A l'hora de valorar la bondat de cadascun dels models alimentaris han observat l'impacte (positiu/negatiu) que tenen sobre les dones.	Només en alguns casos han estat conscients de la necessitat d'acudir a fonts d'informació que visibilitzen el paper de les dones en l'àmbit de l'alimentació (feina productiva, reproducti-va i de cures, comu-nitària). A vegades han assenyalat algun impacte positiu/negatiu de cada model alimen-tari sobre la vida de les dones.	Gairebé mai són conscients de la necessitat d'acudir a fonts d'informació que visibilitzen el paper de les dones en l'àmbit de l'alimen-tació (feina producti-va, reproductiva i de cures, comunitària). No són capaços d'as-senyalat impactes positius/negatius de cada model alimenta-ri sobre la vida de les dones.

COMPETÈNCIES ESTÀNDARD D'APRENENTATGE	EXCEL·LENT	NOTABLE	SUFICIENT	INSUFICIENT
<p>Competència en comunicació lingüística Aprèn a comunicar de manera crítica i efectiva, generant idees, estructurant el coneixement, donant coherència i cohesió al discurs i a les pròpies accions i tasques.</p>	<p>És capaç d'elaborar un discurs clar, estructurat, precís i interessant i el comunica de manera crítica i efectiva.</p>	<p>És capaç d'elaborar un discurs estructurat i el comunica correctament</p>	<p>El discurs revela algunes llacunes de coneixement, l'estructura és lleugerament confusa. La comunicació és millorable.</p>	<p>El discurs és erràtic, no manté una estructura lògica. La comunicació no és efectiva.</p>
<p>Competència matemàtica i competències bàsiques en ciència i tecnologia Desenvolupa una mirada ètica sobre els avenços científics i tecnològics associats a l'alimentació per prendre decisions raonades en la tria entre models agroindustrials i models agroecològics.</p>	<p>Incorpora sempre criteris ètics de justícia social i ambiental per valorar els avenços científics i tecnològics en funció de la seva capacitat per cuidar i protegir la vida de les persones i del planeta.</p>	<p>Incorpora gairebé sempre criteris ètics de justícia social i ambiental per valorar els avenços científics i tecnològics en funció de la seva capacitat per cuidar i protegir la vida de les persones i del planeta.</p>	<p>Només a vegades incorpora criteris ètics de justícia social i ambiental per valorar els avenços científics i tecnològics en funció de la seva capacitat per cuidar i protegir la vida de les persones i del planeta.</p>	<p>No incorpora criteris ètics de justícia social i ambiental per valorar els avenços científics i tecnològics en funció de la seva capacitat per cuidar i protegir la vida de les persones i del planeta.</p>
<p>Competència digital Produeix continguts digitals relacionats amb la sobirania alimentària amb enfocament de gènere que recullen els resultats del treball per projectes desenvolupat de manera col·laborativa.</p>	<p>Crea materials audiovisuals complexos, originals i innovadors que faciliten la comprensió de la problemàtica alimentària i les seves alternatives. Combina diverses tècniques d'enregistrament audiovisual i integra diferents eines TIC i/o de programari per a l'edició i difusió.</p>	<p>Crea materials audiovisuals originals que reflecteixen el més rellevant de la problemàtica alimentària i les seves alternatives. Empra algunes tècniques d'enregistrament audiovisual i integra algunes eines TIC o programari per a l'edició i difusió.</p>	<p>Crea materials audiovisuals correctes que aborden de manera sintètica la problemàtica de l'alimentació i algunes alternatives. Empra les eines TIC més senzilles per a la tasca d'edició i difusió.</p>	<p>Crea materials audiovisuals senzills que aborden de manera poc estructurada la temàtica, no ofereix alternatives. Té dificultats per emprar eines TIC senzilles d'edició i difusió.</p>

COMPETÈNCIES ESTÀNDAR D'APRENENTATGE	EXCEL·LENT	NOTABLE	SUFICIENT	INSUFICIENT
<p>Competències socials i cíviques Aborda la problemàtica de l'alimentació des d'una perspectiva ecosistèmica, amb enfocament local-global, i des dels principis de justícia social i ambiental. Identifica els canvis necessaris: individuals (modificació de pautes de consum i d'alimentació) i col·lectius (iniciatives que afavoreixen la implicació en accions de sensibilització i construcció de ciutadania crítica en diversos espais: familiar, escolar, municipal...).</p>	<p>És capaç d'analitzar la problemàtica de l'alimentació des d'una mirada complexa i interdisciplinària, d'avaluar els impactes del model agroindustrial vigent, de reconèixer el model agroecològic com a alternativa promotora de justícia ambiental i social i de comprometre's amb els canvis individuals i col·lectius necessaris per caminar cap a la sobirania alimentària amb enfocament de gènere.</p>	<p>És capaç d'analitzar la problemàtica de l'alimentació incorporant coneixements interdisciplinaris, d'assenyalar els impactes més greus del model agroindustrial vigent, de valorar el model agroecològic com a alternativa promotora de justícia ambiental i social i d'assumir alguns canvis individuals i col·lectius per caminar cap a la sobirania alimentària amb enfocament de gènere.</p>	<p>Té coneixements de la problemàtica de l'alimentació des d'una visió disciplinària. Coneix alguns trets del model agroindustrial i agroecològic. Es compromet a fer algun canvi individual a favor del consum responsable.</p>	<p>Té dificultats per presentar de manera estructurada la problemàtica de l'alimentació i per comprendre l'abast dels impactes negatius del model agroindustrial. Compromís poc consistent amb els canvis necessaris per caminar cap a la sobirania alimentària amb enfocament de gènere.</p>
<p>Sentit de la iniciativa i esperit emprenedor Transformar idees en accions de manera creativa, realista i ajustada a les necessitats del context.</p>	<p>És capaç d'idear, planificar i executar projectes col·laboratius (de sensibilització, incidència, producció...) en línia amb les propostes de la sobirania alimentària amb enfocament de gènere per donar resposta a algun dels problemes abordats en relació amb la problemàtica de l'alimentació.</p>	<p>Ha participat activament de la posada en marxa d'un projecte col·laboratiu per donar resposta a algun dels problemes abordats en relació amb la problemàtica de l'alimentació, implicant-se en les tasques d'execució.</p>	<p>Ha pres part d'algunes accions a favor de la sobirania alimentària amb enfocament de gènere, de caràcter puntual.</p>	<p>Deixa que sigui la resta de companys i companyes que ideïn i posin en marxa accions a favor de la sobirania alimentària amb enfocament de gènere assumint tasques de perfil baix i poc compromís.</p>
<p>Consciència i expressions culturals Visibilitzar de manera explícita l'enfocament de gènere. Generar el producte audiovisual final com a forma d'expressió, representació i comunicació d'emocions, vivències i idees que exemplifiquin el compromís amb una alimentació sana, saludable, ecològica i culturalment adequada.</p>	<p>És capaç de generar audiovisuals creatius i de qualitat per fer comprensible al públic receptor la problemàtica de l'alimentació. És capaç d'emprar un llenguatge inclusiu i no sexista. Presenta els continguts des d'un enfocament de gènere i ofereix solucions i alternatives a favor d'una alimentació sana, saludable, ecològica i culturalment adequada.</p>	<p>És capaç de generar audiovisuals amb els continguts mínims per fer comprensible al públic receptor la problemàtica de l'alimentació. És capaç d'emprar un llenguatge inclusiu i no sexista. Té en compte l'enfocament de gènere i suggereix almenys dues accions (una individual i una col·lectiva) a favor d'una alimentació sana, saludable, ecològica i culturalment adequada, fàcilment assumibles per a qualsevol persona.</p>	<p>És capaç de generar un audiovisual que aborda algun contingut relacionat amb la problemàtica de l'alimentació. Empra un llenguatge inclusiu i no sexista. Suggereix alguna acció a favor d'una alimentació saludable.</p>	<p>És capaç de generar un audiovisual sobre la problemàtica de l'alimentació però no aconsegueix estructurar correctament el seu contingut. No té en compte l'enfocament de gènere ni empra un llenguatge inclusiu i no sexista. No ofereix solucions a favor de la sobirania alimentària.</p>

Competència Aprendre a aprendre. Aprofitar l'espai col·laboratiu que suposa el treball per projectes per a: a) explorar les possibilitats pròpies en el desenvolupament d'habilitats per a la participació, la relació amb els i les altres, la comunicació efectiva i, b) observar i aprendre de les diferents estratègies d'aprenentatge desplegades pels companys i companyes, especialment pel que fa a les tasques de recerca (cerca d'informació, contrast de fonts, anàlisi, entrevistes, visites; capacitat d'anàlisi, síntesi i comunicació) associades al treball al voltant de la sobirania alimentària amb enfocament de gènere.

	MOLT COMPETENT	COMPETENT	MILLORABLE	MOLT MILLORABLE
Satisfacció pel treball en equip	Ha mostrat una elevada satisfacció per poder treballar en grup i desenvolupar un projecte de forma col·laborativa.	S'ha sentit còmode en el treball de grup i ha pogut participar del projecte desenvolupat de manera col·laborativa.	Ha participat sense entusiasme però amb correcció del projecte desenvolupat de manera col·laborativa.	No s'ha sentit a gust treballant en equip.
Realització de les tasques grupals	Ha mantingut una actitud positiva i proactiva, aportant les seves capacitats al grup i aprenent de les de la resta de companyes i companys. Ajuda a crear un ambient de treball adequat i accepta les crítiques i recomanacions de la resta de companys/es.	Ha mantingut una actitud activa i s'ha responsabilitzat de les tasques que li han correspost. Sol ajudar a crear un ambient de treball adequat i accepta la majoria de crítiques i recomanacions de la resta de companys/es.	Ha fet les tasques assegurant el mínim necessari, però sense implicar- s'hi més. No ajuda a crear un ambient de treball adequat i no sol acceptar les crítiques ni les recomanacions de la resta de companys/es.	No sempre ha complert amb les tasques assignades pel que fa al temps i la forma de fer-les. Crea mal ambient de treball. Critica els i les companyes, però no accepta les crítiques de la resta.
Responsabilitat individual	Ha complert amb totes les activitats assignades. Organitza molt bé les tasques i administra el temps de manera eficient.	Ha fet la gran majoria d'activitats. Organitza bé les tasques i el temps per fer-les.	Només ha fet algunes de les activitats proposades. La planificació de les tasques i l'organització del temps són millorables.	No fa cap activitat. La planificació de les tasques és caòtica i els temps previstos clarament insuficients.
Presentació del projecte i elaboració dels audiovisuals	El projecte presentat és excel·lent i els continguts –que incorporen l'enfocament de gènere– s'aborden partint d'un enfocament interdisciplinari. S'argumenta amb precisió la lògica que porta a defensar la sobirania alimentària davant el model agroindustrial. El guió dels vídeos presentats és de gran qualitat i la realització audiovisual excel·lent.	El projecte presentat és molt bo i els continguts s'aborden des d'un enfocament interdisciplinari, 'enfocament de gènere només s'aplica en alguns apartats. S'aporten prou raons per defensar la sobirania alimentària. El guió dels vídeos presentats és bo i la realització audiovisual clara i interessant.	El projecte presentat és correcte, els continguts s'estructuren per disciplines, l'enfocament de gènere es tracta en un apartat. S'aporten algunes raons per defensar la sobirania alimentària. El guió dels vídeos presentats és millorable i la realització audiovisual modesta.	El projecte presentat és confús i l'estructura deficient. Presenta errors en la descripció dels models alimentaris. Els vídeos s'han realitzat sense guió previ, el resultat audiovisual és deficient.

	MOLT COMPETENT	COMPETENT	MILLORABLE	MOLT MILLORABLE
Participació	Demostra gran interès pels temes abordats, formula preguntes pertinents, hi contribueix amb les seves opinions i reflexions, participa activament dels debats de classe i es mostra atent i obert als arguments dels companys i companyes.	Demostra interès pels temes abordats, hi contribueix amb les seves opinions i reflexions, participa activament dels debats de classe.	Demostra interès moderat pels temes abordats, participa dels debats de classe en la mesura que se li demana la seva opinió o les seves reflexions sobre les qüestions de debat.	Mostra poc interès pels temes abordats, té dificultats per mostrar les seves opinions i reflexions i només participa dels debats de classe si és imprescindible.
Actituds i valors	Es mostra més crítica gràcies a la informació que ha rebut. Valora les diferents perspectives per abordar la problemàtica de l'alimentació i té en compte la dimensió local-global. És conscient de la interrelació existent entre hàbits de consum i roblemàtiques actuals de salut, mediambientals, econòmiques i socials. Mostra predisposició per fer un canvi d'alimentació amb hàbits més saludables i un consum més responsable. Es mostra solidària i empàtica tant amb realitats i persones properes com llunyanes. També ho és amb la conservació del planeta, ja que entén la interrelació entre consum i impacte ambiental i social.	Comença a mostrar-se més crítica gràcies a la informació que ha rebut. Valora el problema presentat des d'un enfocament local-global. Comença a ser conscient de la interrelació existent entre hàbits de consum i problemàtiques actuals de salut, mediambientals, econòmiques i socials. Està disposada a fer alguns canvis per practicar una alimentació més saludable i amb un consum més responsable. Mostra solidaritat i empatia amb les realitats properes i amb la conservació del planeta.	Poc esperit crític, tendeix a repetir el que diu la informació de la que disposa. Aborda el problema presentat únicament des d'aspectes connectats amb la seva realitat quotidiana. Té dificultats per traçar la interrelació existent entre hàbits de consum i problemàtiques actuals de salut, mediambientals, econòmiques i socials. Es mostra disposada a fer els canvis en l'alimentació que no li suposin renunciar al model poc saludable i sostenible que ha mantingut fins al moment. Mostra poca solidaritat i empatia davant els problemes socials i ambientals presentats.	Té dificultats per analitzar la informació críticament. Fa lectures inconnexes i/o parcials de la problemàtica de l'alimentació. No és capaç de comprendre la interrelació existent entre hàbits de consum i problemàtiques actuals de salut, mediambientals, econòmiques i socials. No mostra disposició a assumir canvis per practicar una alimentació més saludable i amb un consum més responsable. No es mostra solidària amb les persones pobres ni amb el planeta i, a més, fa comentaris desafortunats i/o poc respectuosos.

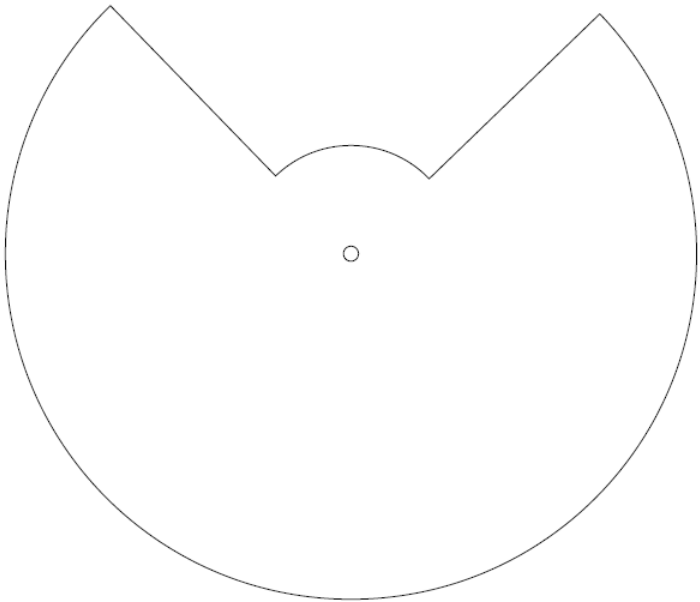


10. Annexos

10. Annexos

	0	1	2	3
Quants quilòmetres ha recorregut?	0-100 Km	100-500 Km	500-2000 Km	+ 2000
Quins residus ha generat?	Cap	Residu orgànic	Residu paper	Residu plàstic
És un producte de temporada?	Sí			No
On s'ha comprat?	Directament al productor	En una tenda o mercat	En un supermercat	Per internet
És ecològic?	Sí			No

Annex I. Taula per a calcular l'impacte ambiental dels aliments. Acompanya a la sessió formativa 2 sobre calculadora de CO2.



Annex 2. Calendari circular per fer el teu propi calendari de temporada. Acompanya a la sessió formativa 4 sobre fruites i verdures de temporada.

Fitxa anàlisi vídeo “Dos tomates y dos destinos”

Enllaç: <https://www.youtube.com/channel/UCGlwqCdZq7u5MQtWc9O2sMg>

	MAURICIO	K44
Què menja?		
On viu?		
Que vol ser de major?		
On ha crescut?		
Com ha crescut?		
A què saben?		
Quin preferiries provar?		
Quin creus que és més sostenible?		

Annex 3. Fitxa anàlisi del vídeo “Dos tomates y dos destinos”. Acompanya a la sessió formativa 6 sobre la comparativa entre el model de l’agricultura industrial vs. agricultura sostenible.

Entrevista: Com menjaven abans i com mengem ara?

1. Quina era la teva dieta quan eres petit o petita?, quina és l'actual?

2. Quins són els principals canvis?

3. On comprava la vostra família els aliments que consumieu? On els compra ara?

4. Has notat canvis en els aliments i begudes que consumim actualment amb els que es consumien fa anys?, en què ho has notat?

5. Quin tipus d'aliments són els que conformen la teva cistella de la compra? Són els mateixos que fa anys? En cas que no siguin els mateixos o semblants, quins canvis hi ha?

6. En relació amb els preus i l'accessibilitat dels aliments, creus que és més fàcil accedir als aliments ara o fa anys? Hi ha hagut algun canvi en relació amb el preu dels aliments?

7. Quins creus que són els factors que han propiciat aquests canvis en l'alimentació?

Annex 4. Fitxa model d'entrevista als nostres iaïos i iaïes per mostrar la transició alimentària. Acompanya a la sessió formativa 8 sobre els canvis en el patró alimentari de la població.

Rúbrica de valoració de les propostes de l'alumnat

La idea..	Sí	No
La podem realitzar com a alumnes sense ajuda de cap persona adulta	2	1
Totes les persones del grup estem d'acord	2	1
Sabem per què és una proposta bona	2	1
És fàcil de realitzar	2	1
Ens comprometem a treballar per dur-la a terme	2	1

TOTAL:

Annex 5. Rúbrica per a valorar la generació de propostes fetes per l'alumnat. Acompanya a la sessió formativa 9 sobre què pot fer el nostre centre per a reduir el canvi climàtic.



11. Bibliografia



10. Bibliografia

- ✓ Unitat didàctica: ¿Qui ens alimenta? La nostra salut i la del planeta en mans de les multinacionals. Justícia alimentària. En: <https://www.alimentacion.net/es/recursos/qui-ens-alimenta-la-nostra-salut-i-la-del-planeta-en-mans-de-les-multinacionals-unitat>
- ✓ Juntos Podemos enfriar el planeta. GRAIN i Via Campesina. En: <https://grain.org/e/5619>
- ✓ Educación crítica i transformadora. Marc teòric pedagògic per a integrar la sobirania alimentària amb enfocament de gènere als centres de secundària. Gema Celorio Díaz. Hegoa i Justicia Alimentària, Barcelona, 2017.
- ✓ El gran robo del clima. GRAIN, Ítaca, 2016. En: http://editorialitaca.com.mx/wp-content/uploads/2017/04/El_gran_robo_del_clima.pdf

Webs consultades:

Wikipèdia:

wikipedia.org

Alimentación:

alimentacion.net

Plataforma por la Ganadería Extensiva y el Pastoralismo:

ganaderiaextensiva.org







