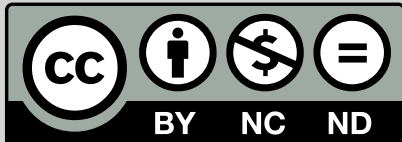


Guía para la incorporación de la soberanía alimentaria con equidad de género en la docencia universitaria

Propuestas para titulaciones agroalimentarias y de ciencias de la educación



JUSTICIA
ALIMENTARIA



Reconocimiento-NoComercial-SinObraDerivada 4.0 España Este documento está bajo una licencia de Creative Commons. Se permite libremente copiar, distribuir y comunicar públicamente esta obra siempre y cuando se reconozca la autoría y no se use para fines comerciales. No se puede alterar, transformar o generar una obra derivada a partir de esta obra. Licencia completa: <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>



Campus Universitario de Rabanales. Edificio Paraninfo 2.ª Planta. 14014 Córdoba.

www.justiciaalimentaria.org

andalucia@justiciaalimentaria.org.es

Tlf.: 957 218 668

Autoría: Justicia Alimentaria

Elaboración a cargo Delegación de Andalucía, Justicia Alimentaria.

Maquetación: La Leonera Comunicación

Cubierta: La Leonera Comunicación

www.laleoneracomunicacion.com



Si quieres imprimir algún apartado de esta publicación, puedes descargarte el pdf disponible en éste código QR:

Esta publicación cuenta con la colaboración de la Agencia Andaluza de Cooperación Internacional para el Desarrollo (AACID). El contenido de la misma es responsabilidad exclusiva de Justicia Alimentaria y no refleja, necesariamente, la postura de la AACID.

Financia:



Colaboran:



Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica



Guía para la incorporación de la soberanía alimentaria con equidad de género en la docencia universitaria

Justicia Alimentaria

Índice

Presentación	3
Introducción y objetivos	4
Los desafíos actuales del sistema alimentario y las propuestas desde la soberanía alimentaria	6
Concreción curricular	8
Fichas pedagógicas: asignaturas titulaciones agroalimentarias	9
Fichas pedagógicas: asignaturas ciencias de la educación	31
Desarrollo de acciones en el aula	40
Bibliografía	86
Anexos:	88
<i>Anexo I.</i> Listado de temas de investigación	90
<i>Anexo II.</i> Tabla de perfiles nutricionales para análisis de etiquetado	94
<i>Anexo III.</i> Verdades y mentiras sobre nuestra alimentación	95
<i>Anexo IV.</i> Ficha de impactos	98
<i>Anexo V.</i> Pirámides nutricionales	99





La presente publicación se ha elaborado y publicado en el marco del proyecto **Incorporación de la perspectiva de soberanía alimentaria con equidad de género en disciplinas alimentarias y educativas de la Universidad II**, que tiene como objetivo principal contribuir al cambio de actitudes en profesionales del campo agroalimentario y de las ciencias educativas en Andalucía a favor de un sistema de producción, comercialización y consumo basado en la soberanía alimentaria con equidad de género. Esta iniciativa ha recibido la financiación de la Agencia Andaluza de Cooperación Internacional para el Desarrollo (AACID).

Este proyecto ha supuesto la continuación de diversas líneas de trabajo de Justicia Alimentaria en el área de la educación para el desarrollo, con el objetivo de promover un modelo de desarrollo rural justo en favor de la soberanía alimentaria con enfoque de género y generar en la sociedad una conciencia solidaria como principio hacia la transformación social.

En estrecha colaboración con el Área de Cooperación y Solidaridad de la Universidad de Córdoba, la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica de la Universidad de Sevilla (ETSIA), la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos y de Montes de la Universidad de Córdoba (ETSIAM), la Facultad de Ciencias de la Educación de la Universidad de Córdoba (FCE) y la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Córdoba, se ha trabajado en torno a los siguientes ejes de actuación:

1. Apoyo a la transversalización de la soberanía alimentaria con equidad de género en asignaturas clave.

Desde el comienzo de las actividades con las universidades se ha trabajado en la rama agroalimentaria con un total de 9 asignaturas de Grado y Máster vinculadas a la ETSIAM; 7 asignaturas de los Grados de Veterinaria y Tecnología de los Alimentos de la Facultad de Veterinaria; 2 del Grado de Ingeniería Agronómica de la ETSIA y una asignatura de Grado de la Facultad de Ciencias de la Universidad de Córdoba (Tabla 1). Por lo que respecta a la Facultad de Ciencias de la Educación, se ha actuado sobre 7 asignaturas correspondientes a tres Grados y un Máster (Tabla 2).

2. Fomento de la realización de Prácticas en empresa y Trabajos Fin de Grado (TFG) o Trabajos Fin de Máster (TFM) en temáticas directamente relacionadas con la soberanía alimentaria.

Como resultado de esta línea de trabajo, se ha elaborado un listado de temas de investigación, prestando especial atención a cuestiones relacionadas o que abordan la equidad de género, a partir de los cuales el alumnado puede realizar sus prácticas curriculares o extracurriculares, o sus trabajos de Fin de Grado o Máster (Anexo I).

3. Promoción y participación en actividades a favor de la soberanía alimentaria con enfoque feminista dentro de las universidades.

A través de la participación directa de personas voluntarias se han organizado y acompañado numerosas actividades que pretenden visualizar la importancia de la alimentación en la vida de las personas y la capacidad que la ciudadanía tiene para cambiar el estado actual de cosas. En este sentido, se han organizado jornadas, ferias, exposiciones, encuentros e incluso se ha puesto en marcha un huerto para el aprendizaje y disfrute de las personas participantes.

Esta guía para la incorporación de la soberanía alimentaria con equidad de género en la docencia está basada fundamentalmente en los resultados obtenidos en el primer eje de trabajo y pretende servir de material de apoyo a todo el personal docente que quiera acercar la soberanía alimentaria al ámbito universitario, tanto en asignaturas de la rama agroalimentaria como aquéllas relacionadas con la educación.



La sostenibilidad del sistema alimentario ocupa un lugar destacado en la planificación de la enseñanza en las carreras universitarias vinculadas al sector agroalimentario, y la práctica pedagógica abarca prácticamente todas las subdisciplinas agrarias y rurales, reflejando el papel central, y siempre diferenciador, de la alimentación en la sociedad (Greenstein, 2015). Hacemos hincapié en que interpretamos la sostenibilidad de forma amplia, para abarcar cuestiones complejas como la seguridad y la soberanía alimentaria (Loos et al., 2014) y los ecofeminismos. También es creciente el interés, dentro de las diferentes disciplinas de las Ciencias de la Educación, por aspectos relacionados con la alimentación y sus implicaciones económicas, medioambientales, sociales y sobre la salud de las personas.

Del mismo modo, las universidades se encuentran ante el desafío de dar respuestas éticas a los retos del siglo XXI y tomarse en serio su responsabilidad social respecto al principio de la igualdad entre mujeres y hombres. Es imprescindible coeducar para construir una ciudadanía en igualdad (Arnot, 2009).

Los procesos de producción, transformación, distribución y consumo de alimentos están influenciados por los intereses de los diferentes actores implicados, si bien es cierto que la conciencia pública sobre los sistemas alimentarios a nivel mundial ha aumentado en los últimos años. Elementos como el cambio climático, el agotamiento de los recursos naturales, la inseguridad alimentaria, el auge de las enfermedades metabólicas o la obesidad infantil, por citar algunos ejemplos, se han convertido en parte del léxico de muchas disciplinas académicas. Por tanto, es momento de reconsiderar el lugar que ocupan los sistemas alimentarios sostenibles en la planificación de la enseñanza universitaria.

Los futuros y futuras profesionales del sistema alimentario y de la educación tendrán que llevar a cabo complejas estrategias en entornos alimentarios mundiales y locales en los que la interdependencia, la ecodependencia y la participación en estructuras emergentes son aspectos inherentes. Estas dinámicas requerirán nuevas capacidades de inteligencia colectiva y acción integrada, lo que a su vez requerirá nuevos tipos de conocimientos, habilidades y disposiciones. Para transformar el sistema alimentario, es necesario entonces adaptar la manera en que enseñamos a las y los estudiantes para facilitar su transformación en agentes activos de conocimiento, ciudadanía comprometida y miembros democráticos de nuestra comunidad sobre unas relaciones equitativas de género.

La cuestión es cómo generar las condiciones para que esa educación crítica, transformadora, emancipadora pueda producirse y extenderse; cómo salvar los recelos, las inercias que nos dificultan construir comunidades educativas para el cambio al tiempo que rompemos los muros de la academia para abrirlas al entorno, a la gente, a los movimientos, a los problemas y a sus alternativas. La educación no es neutral porque la acción educativa está produciendo acción social y cultural, bien para el cambio, bien para la reproducción del orden dominante (Celorio, 2019).

¿Cómo abordar los desafíos actuales del sistema alimentario en la formación universitaria?

Valley et al. (2017) y Hilimire et al. (2014) proporcionan revisiones sistemáticas de programas de asignaturas sobre sistemas alimentarios sostenibles, en las que desarrollan una propuesta con tres elementos principales que responden a tres preguntas: ¿qué se enseña?, ¿quién enseña? y ¿cómo se enseña?

Primero, ¿qué se enseña?

El alumnado debe reconocer la inherente incertidumbre y ambigüedad de estudiar sistemas complejos. Aquí no hay respuestas «correctas» o «incorrectas» para los sistemas alimentarios. Nuestro esfuerzo mueve el sistema alimentario en una dirección, no hacia un destino. Una estructura implícita de los cursos relacionados con la soberanía alimentaria debe ser «una búsqueda de balance» a través de muchos resultados ambientales, sociales y económicos. Las métricas e indicadores pueden ayudar

a comunicar la dirección (orientación) para evaluar el estado del sistema alimentario actual; por ejemplo: indicadores de seguridad alimentaria, acceso a la tierra y a crédito, equidad de género, brecha de rendimientos, distribución de ingresos y riqueza, desperdicio de alimentos, estado de los suelos, entre otros que pueden ser monitoreados en el tiempo (Brekken, 2018). De manera similar, se debe invitar al alumnado a cuestionarse cómo se produce el conocimiento, dónde reside, cómo se construye y cómo se evalúa. Una educación transformadora pide al alumnado que se comprometa con las injusticias históricas y actuales dentro del sistema alimentario, a menudo relacionadas con los privilegios y la opresión que surgen de las posiciones desiguales en las jerarquías sociales relacionadas con la clase, el género, la raza/etnia, la orientación sexual, la discapacidad y la nacionalidad (Valley, 2017). Y que esté abierto a ser crítico, y ver tanto el potencial como las limitaciones de las formas académicas de conocimiento (Stoecker, 2008). Respecto a reflexionar sobre las relaciones de poder entre las formas de conocimiento locales y científica, Shiva (1993) afirma que, a menudo, se hace desaparecer lo primero a través de lo segundo, «negándole el estatus de un conocimiento sistemático y asignándole los adjetivos de primitivo y no científico».

Segundo, ¿quién enseña?

Si el objetivo de la educación sobre sistemas alimentarios sostenibles es dotar al alumnado de herramientas para abordar los complejos problemas que enfrenta, el profesorado debe adoptar cambios fundamentales tanto en lo que se enseña como en el modo de hacerlo (Galt et al., 2012).

Alcanzar los objetivos de la educación transformadora requiere coraje y habilidad por parte del profesorado para convertirse en un facilitador y un modelo, en lugar de un ejecutor autoritario del comportamiento y las conclusiones en el aula. Aunque la discusión explícita de valores se siente arriesgada o inapropiada en las disciplinas basadas en la ciencia, ignorar o pretender que los valores no determinan los resultados de los sistemas alimentarios es intelectualmente deshonesto; por lo que el profesorado debe estar preparado para involucrar valores tanto en lo que enseña como en cómo lo enseña (Brekken, 2018).

Tercero, ¿cómo se enseña?

Las propuestas de educación transformadora necesitan desarrollar estrategias pedagógicas para propiciar en el alumnado la búsqueda de colaboraciones transdisciplinarias con un sentido realista de sus habilidades (Valley, 2017). Por tanto, hay que implementar las actividades usando las estrategias que ponen a los y las estudiantes en contacto con otras personas, disciplinas y perspectivas, particularmente con aquellas que surgen en el aula con un compromiso de coaprendizaje modelado por el profesorado. Adecuadas y efectivas herramientas pedagógicas proporcionan al alumnado experiencia y pensamiento práctico para usar este enfoque en clase y en el futuro como profesionales de los sistemas alimentarios. Los procesos internos que se despliegan mediante la implementación de estas metodologías implican manejo de códigos diversos, interpretación, argumentación, deliberación, búsqueda y creación de sentidos... Todos ellos, procesos centrales en la creación de conciencia, conocimiento y pensamiento crítico, en el desarrollo de acciones movilizadoras y transformadoras, en la búsqueda de estrategias creativas y alternativas a los problemas planteados en el marco académico pero que, por extensión, son aplicables también a la práctica social (Celorio, 2019).

Además, la práctica investigadora y docente debe superar la visión miope de las teorías contractualistas liberales en las que los individuos se erigen como autosuficientes y se invisibilizan el valor y la práctica del cuidado. De esta manera, se reconoce la contribución social y económica que recibimos en forma de apoyo emocional y de bienes y servicios sin valor de mercado, pero que nos permiten vivir en entornos amables y desarrollar libremente nuestras capacidades (López-Francés y Vázquez Verdera, 2014).

En consecuencia, esta Guía para la incorporación de la soberanía alimentaria en la docencia universitaria es un propuesta pedagógica y metodológica, de cómo se pueden transversalizar los ejes de análisis de la soberanía alimentaria en diferentes asignaturas de las carreras agroalimentarias y educativas. Para ello, toma de base las guías docentes de 26 asignaturas, proponiendo temáticas de transversalización y ejemplificación de acciones en el aula.

Los desafíos actuales del sistema alimentario y las propuestas desde la soberanía alimentaria



Las dos últimas décadas han marcado un cambio importante en las dinámicas de la seguridad alimentaria global. En primer lugar, se ha rescatado el papel social y ambiental de la agricultura, que ha despertado el interés por el desarrollo rural territorial, tanto local como regional (Marsden, 2017; Reina-Usuga et al., 2018). En segundo lugar, ha surgido un consumo más consciente en algunos territorios, en el que tanto personas consumidoras y productoras, como ciudadanía activa, dan nuevas formas y valores a sus relaciones con el sistema agroalimentario, tomando gran relevancia el tiempo y el espacio en el que tienen lugar (Goodman et al., 2012; Renting et al., 2012; Marsden, 2017; Reina-Usuga et al., 2020). Finalmente, han emergido cuestiones relacionadas con la sostenibilidad y sus conexiones con la «nueva ecuación alimentaria» caracterizada por la subida de los precios de los alimentos, la degradación de los recursos naturales, los efectos del cambio climático (Morgan y Sonnino, 2010) y la concentración de poder en las industrias agroalimentarias (IPES-Food, 2017; Moraes-Fauset al., 2017).

En este panorama cobran sentido propuestas y modelos alternativos, como el que representa la soberanía alimentaria con enfoque de género. Se trata de una alternativa estratégica a un modelo dominante que considera la alimentación como otro objeto mercantil con el que especular, con el que obtener máximos beneficios aun a costa de la salud, de las vidas humanas y de la sostenibilidad del planeta.

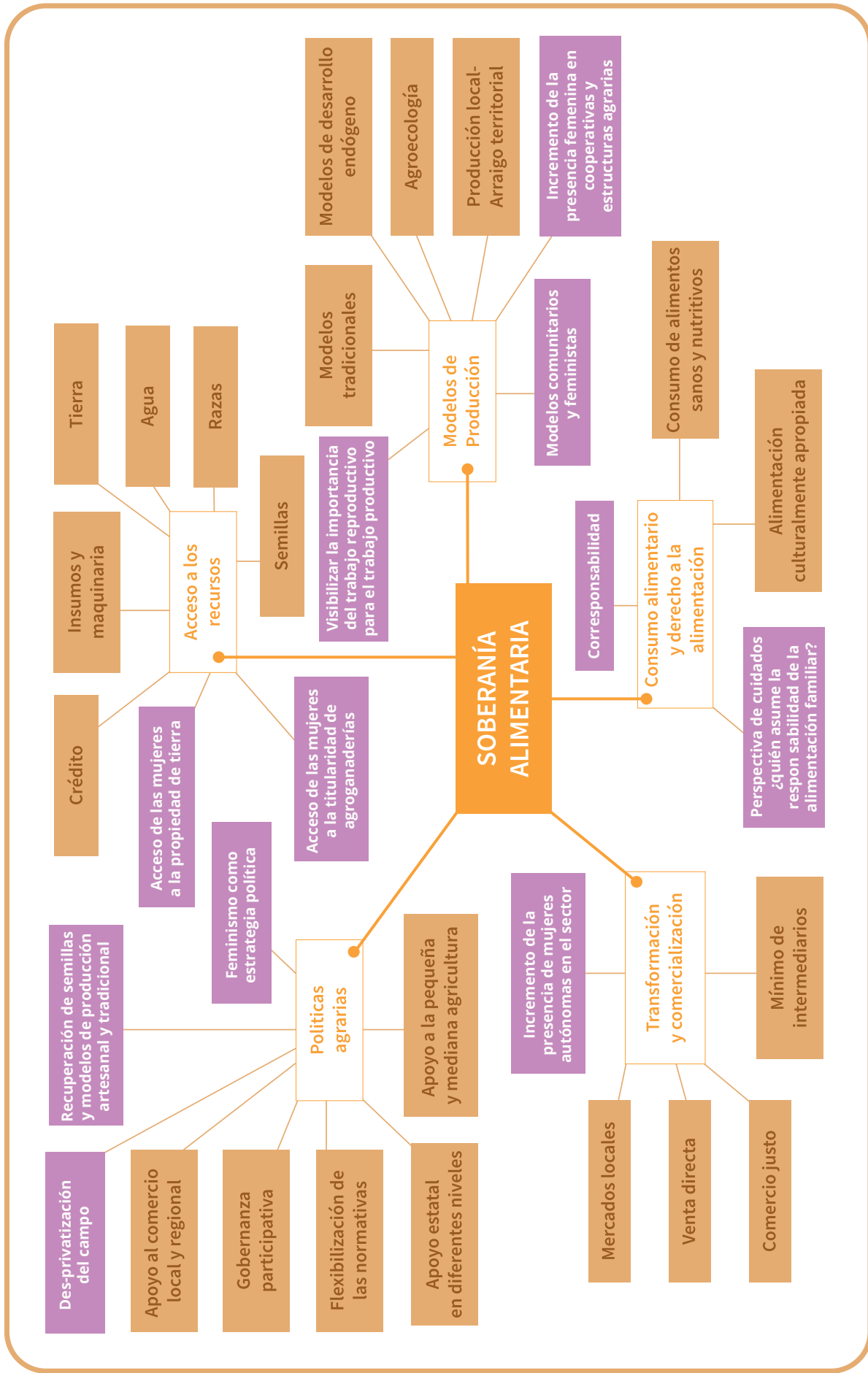
Hablamos de soberanía alimentaria con enfoque de género porque, a los efectos descritos en el párrafo anterior, se une el hecho de que estos actúan sobre la base de una sociedad patriarcal. Nos enfrentamos a un modelo social que sigue ubicando a las mujeres en una posición subordinada, limitando su acceso y control de los recursos, incidiendo en la división sexual del trabajo, descargando sobre sus hombros el sostén de los hogares y el cuidado de las familias —lo que se conoce como triple rol: productivo, reproductivo y comunitario—, y vulnerando sus derechos sexuales y reproductivos. La soberanía alimentaria con enfoque de género es una estrategia de cambio social, de construcción de equidad y de puesta en marcha de un sistema diferente de producir y consumir más sostenible, más ecológico, más cercano, más justo y equitativo.

La definición de soberanía alimentaria ha ido cambiando ligeramente con el tiempo desde su lanzamiento en Roma en 2002, aunque se mantienen sus ejes básicos. Ya entonces se definió como: «El derecho de los pueblos, comunidades y países a definir sus propias políticas agrícolas, laborales, pesqueras, alimentarias y de tierra de forma que sean ecológica, social, económica y culturalmente apropiadas a sus circunstancias únicas. Esto incluye el verdadero derecho a la alimentación y a la producción de alimentos, lo que significa que todos los pueblos tienen el derecho a una alimentación inocua, nutritiva y culturalmente apropiada, y a los recursos para la producción de alimentos y a la capacidad para mantenerse a sí mismos y a sus sociedades».

Ejes de análisis de la soberanía alimentaria con equidad de género

Con el fin de analizar cómo se pueden transversalizar estas temáticas en las asignaturas del campo agroalimentario y las ciencias de la educación, se ha diseñado una estructura con cinco ejes, para los cuales el modelo de soberanía alimentaria tiene un posicionamiento bien definido (ver figura 1). Las propuestas para las guías docentes y las acciones en el aula presentes en esta guía, parten de esta estructura.

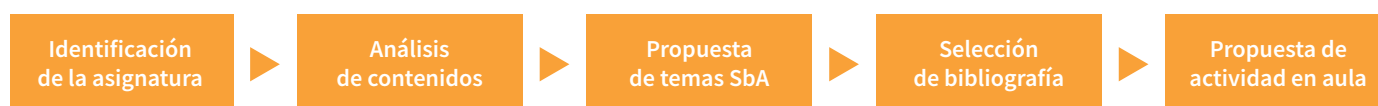
Figura 1. Ejes de análisis de la soberanía alimentaria



Fuente: elaboración propia a partir de Ortega y Rivera (2010) y García (2003)



Con el objeto de establecer las interrelaciones entre diferentes aspectos de la soberanía alimentaria (SbA) con equidad de género y el contenido de los estudios de Grado y Máster de determinadas titulaciones agroalimentarias y de ciencias de la educación, se ha realizado un trabajo conjunto y participativo con el profesorado de las mismas. En todos los casos, la metodología empleada ha seguido los siguientes pasos:



Diseño y elaboración para cada asignatura de **FICHA PEDAGÓGICA**

Siguiendo esta dinámica de trabajo se han seleccionado a lo largo de los diferentes proyectos ejecutados un total de veintiséis asignaturas, tres de Máster y el resto de Grado, de doce titulaciones diferentes y pertenecientes a cinco Escuelas/Facultades de dos universidades andaluzas. Bajo la guía de las diferentes fichas pedagógicas se ha trabajado durante los cursos 2020/2021, 2021/2022 y 2022/2023, con la intención de que el trabajo realizado tenga continuidad y se vayan incorporando nuevas asignaturas al proyecto.

Distinguiendo entre asignaturas agroalimentarias y de ciencias de la educación, para cada asignatura seleccionada se muestra a continuación una ficha pedagógica que incluye los nuevos contenidos seleccionados y su encaje en el programa de la asignatura, la bibliografía recomendada y una propuesta de acción en el aula.





**FICHAS
PEDAGÓGICAS
ASIGNATURAS
DE TITULACIONES
AGROALIMENTARIAS**

Tabla 1. Listado de asignaturas de titulaciones agroalimentarias

ASIGNATURA	TITULACIÓN	CARÁCTER	CRÉDITOS	
Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica de la Universidad de Sevilla. ETSIA				
1	Introducción a la ganadería	Grado en Ingeniería Agrícola	Obligatoria	6
2	Ganadería ecológica	Grado en Ingeniería Agrícola	Optativa	6
Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y de Montes de la Universidad de Córdoba. ETSIAM				
3	Sociología y política forestal	Grado de Ingeniería Forestal	Obligatoria	6
4	Gestión de empresas, recursos naturales y valoración	Grado de Ingeniería Forestal	Optativa	6
5	Gestión comercial y valoración de la empresa agroalimentaria	Grado de Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural	Obligatoria	6
6	Economía ambiental y desarrollo sostenible	Grado de Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural	Obligatoria	6
7	Comercialización y regulación de mercados	Grado de Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural	Obligatoria	6
8	Innovación en sistemas agroganaderos	Grado de Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural	Obligatoria	6
9	Desarrollo rural	Grado de Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural	Optativa	4,5
10	Marketing forestal	Máster en Ingeniería de Montes	Obligatoria	5
11	Marketing e investigación de mercados agroalimentarios	Máster Universitario en Ingeniería Agronómica	Obligatoria	5
Facultad de Veterinaria de la Universidad de Córdoba				
12	Inspección y control alimentario	Grado de veterinaria	Obligatoria	6
13	Alimentación y cultura	Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Obligatoria	6
14	Nutrición aplicada	Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Obligatoria	6
15	Fundamentos de producción animal	Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Obligatoria	4,5
16	I+D+i en gastronomía	Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Optativa	3
17	Marketing alimentario	Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Obligatoria	3
18	Patrimonio gastronómico	Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Obligatoria	3
Facultad de Ciencias de la Universidad de Córdoba				
19	Teoría y técnicas para la sostenibilidad socioambiental	Grado en Ciencias Ambientales	Optativa	6





Los elementos que se plantean desde la perspectiva de la soberanía alimentaria aparecen subrayados y en cursiva

FP1 Introducción a la Ganadería

Contenidos



Programa teórico. Bloque F. Actualidad del sector ganadero.

Tema 20. Seminario sobre actualidad y problemática de la ganadería española/andaluza y la alimentación y consumo de productos de origen animal: una visión desde el sector.



Acción en el aula

La acción se enmarca en un espacio que la asignatura tiene para la organización de seminarios de actualidad, que se adaptarán a la nueva temática propuesta.



Material específico empleado

S11. Retos actuales de la producción animal y la alimentación ([pág. 64](#)).



Bibliografía sugerida

Justicia Alimentaria. (2019). Análisis de las barreras legislativas y normativas para las pequeñas producciones artesanales de Andalucía. Tejiendo territorio. Disponible en: <https://justiciaalimentaria.org/wp-content/uploads/2022/02/Informe-Ana%CC%81lisis-de-las-barreras-legislativas-y-normativas-para-las-pequen%CC%83as-producciones-artesanales-de-Andaluci%CC%81a.pdf>

Morales-Jerrett, E.; Mancilla- Leyton, JM.; Delgado-Pertíñez, M.; Mena, Y. (2020). The Contribution of Traditional Meat Goat Farming Systems to Human Wellbeing and Its Importance for the Sustainability of This Livestock Subsector. Sustainability, 2020 (12) (2020 (3) (1181)), 1 p.-23 p
Disponible en: <https://idus.us.es/handle/11441/98049>

Pontijas, B. y Salguero, C. (2021). Pequeños mataderos: clave para la viabilidad de la ganadería extensiva. Trashumancia y Naturaleza. Disponible en: <https://trashumanciaynaturaleza.org/pequenos-mataderos-clave-para-la-viabilidad-de-la-ganaderia-extensiva>

Ganaderas en Red (2018). Mujeres ganaderas, una labor esencial para la vida. Disponible en: <https://www.elsaltodiario.com/saltamontes/ganaderas-en-red>



Los elementos que se plantean desde la perspectiva de la soberanía alimentaria aparecen subrayados y en cursiva

FP2

Ganadería Ecológica

Contenidos



Programa teórico. Unidad didáctica 1. Sistema agroalimentario actual.

Tema 1. El sistema agroalimentario actual: *Análisis de su sostenibilidad desde la perspectiva de la soberanía alimentaria.*



Acción en el aula

La acción propuesta se enmarca en una primera unidad didáctica en la que se analiza de manera genérica el sistema agroalimentario en la actualidad.



Material específico empleado

S6. Soberanía alimentaria ([pág.52](#)).



Bibliografía sugerida

Cuéllar, M., Calle, Á., & Gallar, D. (2013). Procesos hacia la soberanía alimentaria. Perspectivas y prácticas desde la agroecología política. Barcelona: Icaria.

Mena Y.; Gutiérrez-peña, R.; Aguirre, I. (2014). Caracterización, diagnóstico y mejora de los sistemas de producción ecológica de rumiantes en Andalucía. Edición de la Junta de Andalucía SE 1743-2014.
Disponible en: https://www.juntadeandalucia.es/export/drupaljda/2014_DIAGNOSTICO_GANADERIA_texto_definitivo.pdf

Varios autores. (2020). Ganadería extensiva y cambio climático, un acercamiento en profundidad.
Disponible en: http://www.ganaderiaextensiva.org/wp-content/uploads/2020/03/CuadernoEntretantos6_GanaderiayCC.pdf

Soler, M.; Rivera, M.; García, I. (2019). Agroecología feminista para la soberanía alimentaria: ¿de qué estamos hablando?
Disponible en: <https://www.pikaramagazine.com/2019/05/agroecologia-feminista-soberania-alimentaria/>



Los elementos que se plantean desde la perspectiva de la soberanía alimentaria aparecen subrayados y en cursiva

FP3 Sociología y Política Forestal

Contenidos



Programa teórico. Bloque I: Política forestal

1. Introducción: relación economía-medio ambiente.
2. Los bosques como recursos renovables: sostenibilidad, biodiversidad, cambio climático y soberanía alimentaria.
3. Principios, objetivos e instrumentos de política forestal, fases del proceso de formulación, implementación, seguimiento y evaluación.
4. La política forestal en la Unión Europea y en España.
5. La política forestal en los países en desarrollo y su vinculación al desarrollo rural.



Acción en el aula

La acción propuesta se enmarca en el primer bloque de la asignatura, en concreto, en el tema 2: Los bosques como recursos renovables.



Material específico empleado

S1. Estrategias forestales desde la soberanía alimentaria para superar la pobreza (pág. 42).



Bibliografía sugerida

FAO. (2011). Los bosques para una mejor nutrición y seguridad alimentaria. Roma. Disponible en: <http://www.fao.org/forestry/27978-0ddcf7e23b7cc072c0ebcf0bed9099e6f.pdf>

COR/DGGMN, EGMASA, EEZ/CSIC. (2010). Red de Áreas Pasto-Cortafuegos de Andalucía (RAPCA): el pastoreo controlado como herramienta de prevención de incendios forestales. Incendios forestales 22, 26-35. Disponible en: https://www.juntadeandalucia.es/medioambiente/portal_web/web/temas_ambientales/montes/prevencion_ext_inc/3_recursos_de%20sensibilizacion_y_comunicacion/8_articulos_en_revistas_especializadas/3_red_de_areas_pastocortafuegos_de_andalucia_rapca_incendios_forestales_n22.pdf

Ruiz-Mirazo, J., Robles A. B. (2012). Impact of targeted sheep grazing on herbage and holm oak saplings in a silvopastoral wildfire prevention system in south-eastern Spain. Agroforestry Systems 86 (3), 477-491. Disponible en: <https://link.springer.com/article/10.1007%2Fs10457-012-9510-z>

Coalición Mundial por los Bosques. (2021). Justicia de género y acción climática. Un análisis feminista de la formulación de políticas climáticas y forestales. Disponible en: <https://globalforestcoalition.org/wp-content/uploads/2021/11/forestcover-65-ES-low.pdf>

Laorden, C. (2018). A por bosques más femeninos. Ejemplos como el de Nepal empiezan a abrir camino en el sector forestal a las mujeres. Disponible en: https://elpais.com/elpais/2018/07/05/planeta_futuro/1530783259_979977.html



Los elementos que se plantean desde la perspectiva de la soberanía alimentaria aparecen subrayados y en cursiva

FP4

Gestión de Empresas, Recursos Naturales y Valoración

Contenidos



Programa teórico. Boque II: Economía ambiental y gestión de recursos naturales
Introducción a la economía ambiental. Contaminación óptima. Gestión de recursos renovables: gestión de recursos forestales desde la soberanía alimentaria. Gestión de recursos no renovables. Valoración ambiental.



Acción en el aula

La actividad propuesta se enmarca en el segundo bloque de la asignatura, en concreto, en la unidad Gestión de recursos renovables.



Material específico empleado

S2. Gestión de recursos naturales y soberanía alimentaria (pág. 44).



Bibliografía sugerida

FAO. (2011). Los bosques para una mejor nutrición y seguridad alimentaria. Roma.
Disponible en: <http://www.fao.org/forestry/27978-0ddcf7e23b7cc072c0ebcf0bed9099e6f.pdf>

COR/DGGMN, EGMASA, EEZ/CSIC. (2010). Red de Áreas Pasto-Cortafuegos de Andalucía (RAPCA): el pastoreo controlado como herramienta de prevención de incendios forestales. Incendios forestales 22, 26-35.
Disponible en: https://www.juntadeandalucia.es/medioambiente/portal_web/web/temas_ambientales/montes/prevencion_ext_inc/3_recursos_de%20sensibilizacion_y_comunicacion/8_articulos_en_revistas_especializadas/3_red_de_areas_pastocortafuegos_de_andalucia_rapca_incendios_forestales_n22.pdf

Ruiz-Mirazo, J., Robles A. B. (2012). Impact of targeted sheep grazing on herbage and holm oak saplings in a silvopastoral wildfire prevention system in south-eastern Spain. Agroforestry Systems 86 (3), 477-491.
Disponible en: <https://link.springer.com/article/10.1007%2Fs10457-012-9510-z>

Coalición Mundial por los Bosques. (2021). Justicia de género y acción climática. Un análisis feminista de la formulación de políticas climáticas y forestales.
Disponible en: <https://globalforestcoalition.org/wp-content/uploads/2021/11/forestcover-65-ES-low.pdf>

Laorden, C. (2018). A por bosques más femeninos. Ejemplos como el de Nepal empiezan a abrir camino en el sector forestal a las mujeres.
Disponible en: https://elpais.com/elpais/2018/07/05/planeta_futuro/1530783259_979977.html



Los elementos que se plantean desde la perspectiva de la soberanía alimentaria aparecen subrayados y en cursiva

FP5

Gestión Comercial y Valoración de la Empresa Agroalimentaria

Contenidos



Programa teórico. Bloque I: Gestión comercial

Tema 6. Estrategias de promoción. Las actividades de promoción: objetivos. La promoción genérica: aspectos particulares. La publicidad y el etiquetado alimentario. Otras actividades de promoción: relaciones públicas, promoción de ventas, etc.



Acción en el aula

La acción propuesta se enmarca en el primer bloque de la asignatura, en concreto, en el tema 6: *La publicidad*.



Material específico empleado

S3. ¿Sabes lo que comes? Publicidad y etiquetado alimentario ([pág. 46](#)).



Bibliografía sugerida

Publicidad

Lennert Veerman, J., Van Beeck, E., Barendregt, J., Mackenbach, J. (2009). By how much would limiting TV food advertising reduce childhood obesity. *European Journal of Public Health*, Vol. 19, N.º. 4, 365-369.
Disponible en: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC2743554/pdf/nihms121043.pdf>

León-Flández, K., Rico-Gómez, A., Moya-Geromin, M. A., Romero-Fernández, M., Bosqued-Estefania, M., Damián, J., López-Jurado, L., Royo-Bordonada, M. A. (2017). Evaluation of compliance with the Spanish Code of self-regulation of food and drinks advertising directed at children under the age of 12 years in Spain, 2012. *Public Health* 150, 121-129.
Disponible en: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0033350617301932?via%3Dihub>

VSF-Justicia Alimentaria Global. (2016). *Viaje al centro de la alimentación que nos enferma*. VSF-Justicia Alimentaria Global, Barcelona.
Disponible en: <https://justiciaalimentaria.org/que-hacemos/investigacion/>

Organización Mundial de la Salud. (2013). *Marketing of foods high in fat, salt and sugar to children: update 2012–2013*
Disponible en: <https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/344812/978928900093-eng.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Ávila M; (2020). *Reacciones antifeministas y publicidad*.

Disponible en: <https://www.e-revistas.uji.es/index.php/asparkia/article/view/4081/3843>

Etiquetado

Lozano, C., Gómez, B., Luque, E., Moreno, M. (2013). *Percepciones del etiquetado alimentario entre productores y consumidores. La comida invisible. Representaciones sociales de los sistemas alimentarios: causas, consecuencias y transformaciones*. Madrid: Ministerio de Ciencia e Innovación y Fondos FEDER.
Disponible en: <https://fes-sociologia.com/files/congress/11/papers/1882.pdf>

UK Health Minister, Food Standards Agency and British Retail Consortium. (2016). *Guide to creating a front of pack (FoP) nutrition label for pre-packed products sold through retail outlets*.
Disponible en: https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/fop-guidance_0.pdf

Justicia Alimentaria. (2021). *La gran mentira de Nutriscore. Una herramienta al servicio de las grandes multinacionales de la alimentación procesada*
Disponible en: <https://justiciaalimentaria.org/wp-content/uploads/2022/03/La-gran-mentira-de-Nutriscore.pdf>



Los elementos que se plantean desde la perspectiva de la soberanía alimentaria aparecen subrayados y en cursiva

FP6

Economía Ambiental y Desarrollo Sostenible

Contenidos



Programa teórico. Tema 9. Desafíos para la sostenibilidad Pobreza. Seguridad alimentaria. Derecho a la alimentación, soberanía alimentaria y ODS. Cambio climático. Bienes públicos y recursos de uso común. Contaminación y producción de residuos. Resiliencia.



Acción en el aula

La acción propuesta se enmarca en el tema 9: Desafíos para la sostenibilidad.



Material específico empleado

S4. Derecho a la alimentación, soberanía alimentaria y ODS ([pág. 48](#)).



Bibliografía sugerida

FAO. (2018). Transformar la alimentación y la agricultura para alcanzar los ODS. 20 lecciones interconectadas para guiar a los encargados de adoptar decisiones. FAO, Roma. Disponible en: <http://www.fao.org/3/i9900ES/i9900es.pdf>

Moore Lappé, F., Collins, J., Rosset, P., Esparza, L. (2005). Doce mitos sobre el hambre. Un enfoque esperanzado para la agricultura y la alimentación del siglo XXI. Icaria, Barcelona.

García, X. (2003). La soberanía alimentaria: un nuevo paradigma. Colección Soberanía Alimentaria. Documento 1. Veterinarios Sin Fronteras, Barcelona. Disponible en: <http://www.oda-alc.org/documentos/1341449192.pdf>

VSF-Justicia Alimentaria Global. (2016). Viaje al centro de la alimentación que nos enferma. VSF-Justicia Alimentaria Global, Barcelona. Disponible en: <https://justiciaalimentaria.org/que-hacemos/investigacion/>

La Vía Campesina. (2021). El caminar del Feminismo Campesino y Popular en La Vía Campesina. Disponible en: <https://viacampesina.org/es/nueva-publicacion-grafica-el-caminar-del-feminismo-campesino-y-popular-en-la-via-campesina/>

Soler, M.; Rivera, M.; García, I. (2019). Agroecología feminista para la soberanía alimentaria: ¿de qué estamos hablando? Disponible en: <https://www.pikaramagazine.com/2019/05/agroecologia-feminista-soberania-alimentaria/>



Los elementos que se plantean desde la perspectiva de la soberanía alimentaria aparecen subrayados y en cursiva

FP7

Comercialización y Regulación de Mercados Agrarios

Contenidos



Programa teórico. Bloque I: Comercialización de productos agrarios

Tema 6. Los centros de contratación o «mercados» de productos agrarios.

Mercados minoristas. Mercados centrales mayoristas. Canales cortos de comercialización.



Acción en el aula

La acción propuesta se enmarca en el primer bloque de la asignatura, en concreto, en el tema 6: Comercialización de productos agrarios.



Material específico empleado

S5. Canales cortos de comercialización (pág. 50).



Bibliografía sugerida

Brunori, G., Galli, F. (2016). Sustainability of Local and Global Food Chains. *Sustainability*, 8(765).

Fabbrizzi, S., Menghini, S., Marinelli, N. (2014). The short food supply chain: A concrete example of sustainability. A literature review. *Rivista Di Studi Sulla Sostenibilita*, 18(2): 189-206.

González, I., De Haro, T., Ramos, E., Renting, H. (2012). Circuitos cortos de comercialización en Andalucía: un análisis exploratorio. *Revista Española de Estudios Agrosociales y Pesqueros*, 232: 193-227.

Reina-Usuga, L., De-Haro, T., Parra-López, C. (2018). Canales cortos de comercialización territoriales: Conceptualización, caracterización y aplicación para el caso de Córdoba, España. *Revista de Información técnica económica agraria - ITEA*, 14 (2): 183-202. DOI: 10.12706/itea.2018.012.

Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo. (2021). Gender mainstreaming in global agricultural supply chains can accelerate good growth: What works and for whom? Disponible en: <https://www.undp.org/sites/g/files/zskgke326/files/migration/gcp/Gender-KP-Final-Jan2020.pdf>



Los elementos que se plantean desde la perspectiva de la soberanía alimentaria aparecen subrayados y en cursiva

FP8 Innovación en Sistemas Agroganaderos

Contenidos



Parte 1: Receptividad tecnológica: Sistemas de transferencia y comunicación.

Parte 2: La complejidad de los sistemas agroganaderos.

2.1 Qué tecnologías para qué visión del desarrollo agrario: desde el sistema agroalimentario globalizado e industrial a los sistemas agroalimentarios localizados y agroecológicos.

2.1.1 Soberanía alimentaria.



Acción en el aula

La acción propuesta se enmarca en la parte 2: *La complejidad de los sistemas agroganaderos.*



Material específico empleado

S6. Soberanía alimentaria ([pág. 52](#)).



Bibliografía sugerida

Reina-Usuga, L., De-Haro, T., Parra-López, C. (2018). Canales cortos de comercialización territoriales: Conceptualización, caracterización y aplicación para el caso de Córdoba, España. Revista de Información técnica económica agraria - ITEA, 14 (2): 183-202. DOI: 10.12706/itea.2018.012.

Cerrada, P., Morangues-Faus, A. (2018). Exploring the contribution of alternative food networks to food security. A comparative analysis. Food Security 10 (6). DOI: 10.1007/s12571-018-0860-x.
Disponible en: https://www.researchgate.net/publication/329077695_Exploring_the_contribution_of_alternative_food_networks_to_food_security_A_comparative_analysis

Moragues Faus, A., Sonnino, R., Marsden, T. K. (2017). Exploring European food system vulnerabilities: towards integrated food security governance. Environmental Science and Policy 75: 184-215.
Disponible en: https://www.researchgate.net/publication/320839055_Food_system_vulnerabilities_and_governance_review_May

Soler, M.; Rivera, M.; García, I. (2019). Agroecología feminista para la soberanía alimentaria: ¿de qué estamos hablando? Disponible en: <https://www.pikaramagazine.com/2019/05/agroecologia-feminista-soberania-alimentaria/>

FIAN Internacional. (2019) El Poder de las Mujeres en la lucha por la soberanía alimentaria
Disponible en: https://www.righttofoodandnutrition.org/files/rtfn-watch11-2019_esp_b.pdf



Los elementos que se plantean desde la perspectiva de la soberanía alimentaria aparecen subrayados y en cursiva

FP9

Desarrollo Rural

Contenidos



Tema 1. Evolución de los enfoques del desarrollo.

Tema 2. Comprender la ruralidad y su diversidad.

Tema 3. Conceptualización del desarrollo rural.

Tema 4. La dimensión territorial del desarrollo rural.

Tema 5. Perspectivas y desafíos de los procesos de desarrollo rural.

La reducción de la pobreza, el cambio climático, nuevas relaciones rural-urbanas, mujeres rurales y soberanía alimentaria.



Acción en el aula

La acción propuesta se enmarca en el tema 5: *Perspectivas y desafíos de los procesos de desarrollo rural*.



Material específico empleado

S7. Mujeres rurales y soberanía alimentaria ([pág. 54](#)).



Bibliografía sugerida

García Rocés, I., Soler Montiel, M. Sabuco i Cantó, A. (2014). Perspectiva ecofeminista de la soberanía alimentaria: la Red de Agroecología en la Comunidad Moreno Maia en la Amazonía brasileña. *Relaciones Internacionales* 27, 75-96. Disponible en: https://repositorio.uam.es/bitstream/handle/10486/677221/RI_27_5.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Mundubat. (2012). Ecofeminismos Rurales: Mujeres por la soberanía alimentaria. *Revista Soberanía alimentaria. Biodiversidad y Culturas*, 1-44. Disponible en: https://ddd.uab.cat/pub/estudis/2012/174198/ecorurmuj_a2012.pdf

Soler, M.; Rivera, M.; García, I. (2019). Agroecología feminista para la soberanía alimentaria: ¿de qué estamos hablando? Disponible en: <https://www.pikaramagazine.com/2019/05/agroecologia-feminista-soberania-alimentaria/>

Ganaderas en Red. (2018). Mujeres ganaderas, una labor esencial para la vida. Disponible en: <https://www.elsaltodiario.com/saltamontes/ganaderas-en-red>

Muñoz, L. (2017). Las semillas de Vanana Shiva. Disponible en: <https://www.pikaramagazine.com/2017/03/las-semillas-vandana-shiva/>



Los elementos que se plantean desde la perspectiva de la soberanía alimentaria aparecen subrayados y en cursiva

FP10 Marketing Forestal

Contenidos



Tema 9. Estrategias de promoción. Las actividades de promoción: objetivos. La promoción genérica: aspectos particulares. La publicidad, el etiquetado alimentario y las certificaciones forestales. Otras actividades de promoción: relaciones públicas, promoción de ventas, etc.



Acción en el aula

La acción propuesta se enmarca en el tema 9: *Estrategias de promoción*.



Material específico empleado

S14. Retos del marketing forestal frente a la sostenibilidad ([pág. 70](#)).



Bibliografía sugerida

Publicidad

Lennert Veerman, J., Van Beeck, E., Barendregt, J., Mackenbach, J. (2009). By how much would limiting TV food advertising reduce childhood obesity. *European Journal of Public Health*, Vol. 19, N.º. 4, 365-369.

Disponible en: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC2743554/pdf/nihms121043.pdf>

León-Flández, K., Rico-Gómez, A., Moya-Geromin, M. A., Romero-Fernández, M., Bosqued-Estefania, M., Damián, J., López-Jurado, L., Royo-Bordonada, M. A. (2017). Evaluation of compliance with the Spanish Code of self-regulation of food and drinks advertising directed at children under the age of 12 years in Spain, 2012. *Public Health* 150, 121-129.

Disponible en: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0033350617301932?via%3Dihub>

VSF-Justicia Alimentaria Global. (2016). Viaje al centro de la alimentación que nos enferma. VSF-Justicia Alimentaria Global, Barcelona.

Disponible en: https://justiciaalimentaria.org/sites/default/files/campaign/informe_dameveneno.pdf

Organización Mundial de la Salud. (2013). Marketing of foods high in fat, salt and sugar to children: update 2012–2013

Disponible en: <https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/344812/9789228900093eng.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Ávila M; (2020). Reacciones antifeministas y publicidad.

Disponible en: <https://www.e-revistas.uji.es/index.php/asparkia/article/view/4081/3843>

Etiquetado

Lozano, C., Gómez, B., Luque, E., Moreno, M. (2013). Percepciones del etiquetado alimentario entre productores y consumidores.

La comida invisible. Representaciones sociales de los sistemas alimentarios: causas, consecuencias y transformaciones. Madrid:

Ministerio de Ciencia e Innovación y Fondos FEDER. Disponible en: <http://www.fes-sociologia.com/files/congress/11/papers/1882.pdf>

UK Health Minister, Food Standards Agency and British Retail Consortium. (2016). Guide to creating a front of pack (FoP) nutrition label for pre-packed products sold through retail outlets.

Disponible en: https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/fop-guidance_0.pdf

Justicia Alimentaria. (2021). La gran mentira de Nutriscore. Una herramienta al servicio de las grandes multinacionales de la

alimentación procesada. <https://justiciaalimentaria.org/wp-content/uploads/2022/03/La-gran-mentira-de-Nutriscore.pdf>

Certificaciones forestales

Pérez, S., De Luque, M., Viniestra, N., Bejarano, M. (2015). Papel de los sistemas de certificación forestal y de agricultura ecológica como herramientas en la gestión de la dehesa y motor de nuevas líneas de negocio. ASECOR. Badajoz.

Disponible en: http://www.asecor.com/doc/estudioES1_web.pdf

Gestión forestal y género

Coalición Mundial por los Bosques. (2021). Justicia de género y acción climática. Un análisis feminista de la formulación de políticas climáticas y forestales. Disponible en: <https://globalforestcoalition.org/wp-content/uploads/2021/11/forestcover-65-ES-low.pdf>

Laorden, C. (2018) A por bosques más femeninos. Ejemplos como el de Nepal empiezan a abrir camino en el sector forestal a las mujeres. Disponible en: https://elpais.com/elpais/2018/07/05/planeta_futuro/1530783259_979977.html



Los elementos que se plantean desde la perspectiva de la soberanía alimentaria aparecen subrayados y en cursiva

FP11 Marketing e Investigación de Mercados Agroalimentarios

Contenidos



Programa teórico. Parte I. Ampliación del marketing

Tema 3. Producto y territorio. Calidad diferencial: territorio y tipicidad. Producción artesanal alimentaria. Productos típicos. Signos de calidad en los productos agroalimentarios



Acción en el aula

El taller propuesto se enmarca en la primera parte de la asignatura, en concreto, en el tema 3: Producto y territorio.



Material específico empleado

S15. Producción artesanal alimentaria ([pág. 72](#)).



Bibliografía sugerida

Medina, X. (2017). Reflexiones sobre el patrimonio y la alimentación desde las perspectivas cultural y turística. *Anales de antropología* 51, 106-113.

Vázquez de la Torre, G., Morales Fernández, E., Pérez Naranjo, L. (2014). Turismo gastronómico, denominaciones de origen y desarrollo rural en Andalucía: Situación actual. *Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles*. N.º 65, 113-137.

Erasmus+ y QueRed. (2017). Interpretación de las normas higiénico-sanitarias en pequeñas queserías y propuestas de medidas de flexibilidad. QueRed. Madrid.

Disponibile en: https://www.redqueserias.org/docs/AF_redqueserias-manual-flexibilidad-w.pdf

Justicia Alimentaria. (2019). Tejiendo territorio. Diagnóstico de género de las barreras legislativas y normativas para la producción artesanal en Andalucía.

Binimelis, R; Escurriol, V; Rivera, M. (2012). Soberanía Alimentaria. Transformación Artesanal y Género

Disponibile en: https://digital.csic.es/bitstream/10261/280596/1/Soberan%c3%ada%20Alimentaria_Libro2012.pdf



Los elementos que se plantean desde la perspectiva de la soberanía alimentaria aparecen subrayados y en cursiva

FP12 Innovación en Sistemas Agroganaderos

Contenidos



Conceptos generales

Tema 1. Conceptos de inspección y control. *Derecho a la alimentación y soberanía alimentaria.*

Bloque III. Leche y productos lácteos.

Tema 18. Requisitos sanitarios de las explotaciones lecheras e industrias de transformación de la leche. *Queserías con métodos tradicionales. El caso de la Red Española de Queserías de Campo y Artesanas* (este tema sólo ha sido sugerido y no se ha planteado una acción en el aula).



Acción en el aula

La acción propuesta se enmarca en el primer bloque de la asignatura, en concreto, en el tema 1: *Conceptos de inspección y control.*



Material específico empleado

S8. Derecho a la alimentación y soberanía alimentaria ([pág. 56](#)).



Bibliografía sugerida

Moore Lappé, F., Collins, J., Rosset, P., Esparza, L. (2005). Doce mitos sobre el hambre. Un enfoque esperanzado para la agricultura y la alimentación del siglo XXI. Icaria, Barcelona.

VSF-Justicia Alimentaria Global. (2016). Viaje al centro de la alimentación que nos enferma. VSF-Justicia Alimentaria Global, Barcelona. Disponible en: <https://justiciaalimentaria.org/que-hacemos/investigacion/>

Comisión Europea. (2016). Guía Europea de Prácticas Correctas de Higiene para la elaboración de queso y productos lácteos artesanos. Disponible en: biosafety_fh_guidance_artisanal-cheese-and-dairy-products_es.pdf (sergas.es)

Erasmus+ y QueRed. (2017). Interpretación de las normas higiénico-sanitarias en pequeñas queserías y propuestas de medidas de flexibilidad. QueRed. Madrid. Disponible en: [Interpretación de las normas higiénico-sanitarias en pequeñas queserías y propuestas de medidas de flexibilidad \(redqueserias.org\)](http://redqueserias.org)

La Vía Campesina. (2021). El caminar del Feminismo Campesino y Popular en La Vía Campesina. Disponible en: <https://viacampesina.org/es/nueva-publicacion-grafica-el-caminar-del-feminismo-campesino-y-popular-en-la-via-campesina/>

Soler, M.; Rivera, M.; García, I. (2019). Agroecología feminista para la soberanía alimentaria: ¿de qué estamos hablando? Disponible en: <https://www.pikaramagazine.com/2019/05/agroecologia-feminista-soberania-alimentaria/>



Los elementos que se plantean desde la perspectiva de la soberanía alimentaria aparecen subrayados y en cursiva

FP13 Alimentación y Cultura

Contenidos



Tema 1. Concepto de cultura alimentaria, factores que la condicionan y modulan. Evolución de la cultura alimentaria y perspectivas de futuro. Gastronomía vs. cultura alimentaria. Gastronomía y cambio climático. *Paisaje alimentario.*



Acción en el aula

La acción propuesta se enmarca en el tema 1: Concepto de cultura alimentaria.



Material específico empleado

S9. Paisaje alimentario ([pág. 58](#)).



Bibliografía sugerida

VSF-Justicia Alimentaria Global. (2016). Viaje al centro de la alimentación que nos enferma. VSF-Justicia Alimentaria Global, Barcelona. Disponible en: <https://justiciaalimentaria.org/que-hacemos/investigacion/>

Unesco [Internet]. Cultura. Patrimonio cultural inmaterial. Listas: La dieta mediterránea. [visitado 25-04-2019] Disponible en: <https://ich.unesco.org/es/RL/la-dieta-mediterranea-00884>

Blas Morente, A. (2019). Environmental and nutritional impacts of changing diets and food waste in Spain. Tesis doctoral. E.T.S. de Ingeniería Agronómica, Alimentaria y de Biosistemas (UPM). Disponible en: <https://doi.org/10.20868/UPM.thesis.54178>

The Lancet Commissions. (2019). The Global Syndemic of Obesity, Undernutrition, and Climate Change. The Lancet Commission report. Vol. 393.

Gracia-Arnaiz M. (2014). Alimentación, trabajo y género. De cocinas, cocineras y otras tareas domésticas Disponible en: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6371325&orden=0&info=link>



Los elementos que se plantean desde la perspectiva de la soberanía alimentaria aparecen subrayados y en cursiva

FP14 Nutrición Aplicada

Contenidos



Tema 1. Los alimentos.

Concepto. Valor de los alimentos. Clasificación de los alimentos. *Pirámide nutricional de la dieta mediterránea*. Recomendaciones para una dieta saludable y sostenible. Estudio pormenorizado de cada grupo de alimentos.



Acción en el aula

La acción propuesta se enmarca en el primer bloque de la asignatura, en concreto, en el tema 1: *Los alimentos*.



Material específico empleado

S10. Pirámide nutricional de la dieta mediterránea. Recomendaciones para una dieta saludable y sostenible ([pág. 60](#)).



Bibliografía sugerida

Unesco [Internet]. Cultura. Patrimonio cultural inmaterial. Listas: La dieta mediterránea. [visitado 25-04-2019]. Disponible en: <https://ich.unesco.org/es/RL/la-dieta-mediterranea-00884>

Blas Morente, A. (2019). Environmental and nutritional impacts of changing diets and food waste in Spain. Tesis doctoral. E.T.S. de Ingeniería Agrónoma, Alimentaria y de Biosistemas (UPM) Disponible en: <https://doi.org/10.20868/UPM.thesis.54178>

IAMZ. (2012). La dieta mediterránea para un desarrollo regional sostenible. Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente. Secretaría General Técnica. Centro de Publicaciones. <http://www.comunidadism.es/wp-content/uploads/downloads/2013/07/Dieta-mediterr%C3%A1nea-y-desarrollo-sostenible.pdf>

Rodríguez Alonso, P., Valero Gaspar, T., Ruiz Moreno, E., Ávila Torres, J. M., Varela-Moreiras, G. Evaluación de la dieta española desde 1964 hasta 2015: Resultados de las Encuestas de Consumo de Alimentos. Fundación Española de la Nutrición (FEN), Madrid-2 Universidad CEU San Pablo, Madrid. Disponible en: <https://www.fen.org.es/storage/app/media/imgInvestigacion/POSTER%20PANEL%20FINAL.pdf>



Los elementos que se plantean desde la perspectiva de la soberanía alimentaria aparecen subrayados y en cursiva

FP15 Fundamentos de Producción Animal

Contenidos



Bloque I. Introducción.

Producciones animales. *Derecho a la alimentación y mundo rural vivo.*

Bloque III. Producción de leche.

Concepto de calidad de la leche en España y en la UE-15

Requisitos sanitarios de las explotaciones lecheras e industrias de transformación de la leche.

Queserías con métodos tradicionales. El caso de la Red Española de Queserías de Campo y Artesanas (este tema sólo ha sido sugerido y no se ha planteado una acción en el aula).



Acción en el aula

La acción propuesta se enmarca en el primer bloque de la asignatura, en concreto, en el tema 1: *Producciones animales.*



Material específico empleado

S11. Retos actuales de la producción animal y la alimentación ([pág. 64](#)).



Bibliografía sugerida

Moore Lappé, F., Collins, J., Rosset, P., Esparza, L. (2005). Doce mitos sobre el hambre. Un enfoque esperanzado para la agricultura y la alimentación del siglo XXI. Icaria, Barcelona.

VSF-Justicia Alimentaria Global. (2016). Viaje al centro de la alimentación que nos enferma. VSF-Justicia Alimentaria Global, Barcelona. Disponible en: <https://justiciaalimentaria.org/que-hacemos/investigacion/>

VSF-Justicia Alimentaria Global. (2019). Carne de cañón. Por qué comemos tanta carne y cómo nos enferma. VSF-Justicia Alimentaria Global, Barcelona. Disponible en: <https://justiciaalimentaria.org/que-hacemos/campanas/>

Comisión Europea. (2016). Guía Europea de Prácticas Correctas de Higiene para la elaboración de queso y productos lácteos artesanos. Disponible en: [biosafety_fh_guidance_artisanal-cheese-and-dairy-products_es.pdf \(sergas.es\)](https://www.sergas.es/biosafety_fh_guidance_artisanal-cheese-and-dairy-products_es.pdf)

AECOSAN. (2017). Aclaraciones respecto a ciertos aspectos de las normativas de higiene europea y nacional, para una aplicación adaptada de las mismas. Disponible en: [Madrid, 24 de septiembre 2001 \(aesan.gob.es\)](https://www.aesan.gob.es/Madrid_24_de_septiembre_2001)

Ganaderas en Red. (2018), Mujeres ganaderas, una labor esencial para la vida. Disponible en: <https://www.elsaltodiario.com/saltamontes/ganaderas-en-red>



Los elementos que se plantean desde la perspectiva de la soberanía alimentaria aparecen subrayados y en cursiva

FP16 I+D+i en Gastronomía

Contenidos



1. Contenidos teóricos

La visión científica de las ciencias gastronómicas.

La aplicación de la ciencia a la práctica culinaria.

Innovación gastronómica.

Promoción y emprendimiento gastronómico: empresarios gastronómicos ecológicos y artesanos

Desarrollo de nuevos productos y servicios.

Cadena de valores gastronómicos.

Futuro gastronómico.



Acción en el aula

La acción propuesta se enmarca en el primer bloque temático de la asignatura, en concreto, en la unidad *Promoción y emprendimiento gastronómico*.



Material específico empleado

S12. Cocinando soberanía alimentaria en Córdoba ([pág. 66](#)).



Bibliografía sugerida

García, X. (2003). La soberanía alimentaria: un nuevo paradigma. Colección Soberanía Alimentaria. Documento 1. Veterinarios Sin Fronteras, Barcelona. Disponible en: <http://www.oda-alc.org/documentos/1341449192.pdf>

Medina, X. (2017). Reflexiones sobre el patrimonio y la alimentación desde las perspectivas cultural y turística. Anales de antropología 51, 106-113.

Vázquez de la Torre, G., Morales Fernández, E., Pérez Naranjo, L. (2014). Turismo gastronómico, denominaciones de origen y desarrollo rural en Andalucía: situación actual. Boletín de la asociación de geógrafos Españoles N.º 65, 113-137.

Gracia-Arnaiz M. (2014). Alimentación, trabajo y género. De cocinas, cocineras y otras tareas domésticas Disponible en: https://www.funcas.es/wp-content/uploads/Migracion/Articulos/FUNCAS_PS/019art03.pdf

Naciones Unidas Noticias. (2020). La desigualdad de género también se combate desde la cocina. Disponible en: <https://news.un.org/es/story/2020/03/1470791>



Los elementos que se plantean desde la perspectiva de la soberanía alimentaria aparecen subrayados y en cursiva

FP17 Marketing Alimentario

Contenidos



Bloque III. Estrategias operativas.

Tema 6. Estrategias de promoción.

6.1 Las actividades de promoción: objetivos.

6.2 La promoción genérica, la publicidad y *el etiquetado alimentario*.

6.3 El proceso de comunicación y los medios publicitarios.

6.4 Campañas publicitarias: presupuesto y efectividad.

6.5 Otras actividades de promoción: relaciones públicas, promoción de ventas, ferias, etc.



Acción en el aula

La acción propuesta se enmarca en el segundo bloque de la asignatura, en concreto, en el tema 6: *Estrategias de promoción*.



Material específico empleado

S3. ¿Sabes lo que comes? Publicidad y etiquetado alimentario ([pág. 46](#)).



Bibliografía sugerida

Publicidad

Lennert Veerman, J., Van Beeck, E., Barendregt, J., Mackenbach, J. (2009). By how much would limiting TV food advertising reduce childhood obesity. *European Journal of Public Health*, Vol. 19, N.º. 4, 365-369.

Disponible en: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC2743554/pdf/nihms121043.pdf>

León-Flández, K., Rico-Gómez, A., Moya-Geromin, M. A., Romero-Fernández, M., Bosqued-Estefania, M., Damián, J., López-Jurado, L., Royo-Bordonada, M. A. (2017). Evaluation of compliance with the Spanish Code of self-regulation of food and drinks advertising directed at children under the age of 12 years in Spain, 2012. *Public Health* 150, 121-129.

Disponible en: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0033350617301932?via%3Dihub>

VSF-Justicia Alimentaria Global. (2016). Viaje al centro de la alimentación que nos enferma. VSF-Justicia Alimentaria Global, Barcelona.

Disponible en: <https://justiciaalimentaria.org/que-hacemos/investigacion/>

Organización Mundial de la Salud. (2013). Marketing of foods high in fat, salt and sugar to children: update 2012-2013

Disponible en: <https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/344812/978928900093-eng.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Ávila M; (2020). Reacciones antifeministas y publicidad.

Disponible en: <https://www.e-revistas.uji.es/index.php/asparkia/article/view/4081/3843>

Etiquetado

Lozano, C., Gómez, B., Luque, E., Moreno, M. (2013). Percepciones del etiquetado alimentario entre productores y consumidores.

La comida invisible. Representaciones sociales de los sistemas alimentarios: causas, consecuencias y transformaciones. Madrid:

Ministerio de Ciencia e Innovación y Fondos FEDER.

Disponible en: <http://www.fes-sociologia.com/files/congress/11/papers/1882.pdf>

UK Health Minister, Food Standards Agency and British Retail Consortium. (2016). Guide to creating a front of pack (FoP) nutrition label for pre-packed products sold through retail outlets.

Disponible en: https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/fop-guidance_0.pdf

Justicia Alimentaria. (2021). La gran mentira de Nutriscore. Una herramienta al servicio de las grandes multinacionales de la alimentación procesada.

Disponible en: <https://justiciaalimentaria.org/wp-content/uploads/2022/03/La-gran-mentira-de-Nutriscore.pdf>



Los elementos que se plantean desde la perspectiva de la soberanía alimentaria aparecen subrayados y en cursiva

FP18 Patrimonio Gastronómico

Contenidos



1. Contenidos teóricos

Concepto de patrimonio alimentario. El patrimonio alimentario cordobés como ejemplo
Historia de la alimentación.
Reconocimientos de la UNESCO sobre alimentaciones como patrimonio: dieta mediterránea.
La dieta mediterránea como ejemplo de dieta saludable y sostenible.
Alimentos de Calidad Certificada. Tipos y condiciones.
Semillas andaluzas autóctonas y panadería artesanal.



Acción en el aula

La acción propuesta se enmarca en el primer punto del bloque 1: *Patrimonio alimentario.*



Material específico empelado

S13. Semillas andaluzas autóctonas y panadería artesana ([pág. 68](#)).



Bibliografía sugerida

VSF-Justicia Alimentaria Global. (2016). Viaje al centro de la alimentación que nos enferma. VSF-Justicia Alimentaria Global, Barcelona. Disponible en: <https://justiciaalimentaria.org/que-hacemos/investigacion/>

RAS. (2016). Memoria final: Mapeo de experiencias andaluzas de uso y conservación de variedades autóctonas. Disponible en: https://www.redandaluzadesemillas.org/sites/default/files/recursos/2018/170515_memoria_final_mapeo.pdf

Muñoz L. (2017). Las semillas de Vanana Shiva. Disponible en: <https://www.pikaramagazine.com/2017/03/las-semillas-vandana-shiva/>



Los elementos que se plantean desde la perspectiva de la soberanía alimentaria aparecen subrayados y en cursiva

FP19 Teoría y Técnicas para la Sostenibilidad Socioambiental

Contenidos



1. Contenidos teóricos

- Definiciones del desarrollo y la sostenibilidad
- El proceso de coevolución: naturaleza y sociedad
- El paradigma ecológico en las ciencias sociales: pluriepistemología y enfoques transdisciplinares.



Acción en el aula

La acción propuesta se enmarca en el contenido teórico de la asignatura, dentro del apartado de "El paradigma ecológico de las ciencias sociales".



Material específico empleado

S6. Soberanía alimentaria ([pág. 52](#)).



Bibliografía sugerida

Cuéllar, M., Calle, Á., & Gallar, D. (2013). Procesos hacia la soberanía alimentaria. Perspectivas y prácticas desde la agroecología política. Barcelona: Icaria.

García, X. (2003). La soberanía alimentaria: un nuevo paradigma. Colección Soberanía Alimentaria. Documento 1. Veterinarios Sin Fronteras, Barcelona. Disponible en: <http://www.oda-alc.org/documentos/1341449192.pdf>

La Vía Campesina. (2021). El caminar del Feminismo Campesino y Popular en La Vía Campesina. Disponible en: <https://viacampesina.org/es/nueva-publicacion-grafica-el-caminar-del-feminismo-campesino-y-popular-en-la-via-campesina/>

Soler, M.; Rivera, M.; García, I. (2019). Agroecología feminista para la soberanía alimentaria: ¿de qué estamos hablando? Disponible en: <https://www.pikaramagazine.com/2019/05/agroecologia-feminista-soberania-alimentaria/>

FICHAS PEDAGÓGICAS

ASIGNATURAS
CIENCIAS DE
LA EDUCACIÓN



Tabla 2. Listado de asignaturas de ciencias de la educación

ASIGNATURA	TITULACIÓN	CARÁCTER	CRÉDITOS	
Facultad de Ciencias de la Educación de la Universidad de Córdoba. FCE				
20	Didáctica del medio ambiente en educación primaria	Grado en Educación Primaria	Obligatoria	6
21	Didáctica de las ciencias experimentales en educación primaria	Grado en Educación Primaria	Obligatoria	9
22	Didáctica del medio ambiente en educación infantil	Grado en Educación Infantil	Obligatoria	6
23	Educación para la salud y el consumo	Grado en Educación Infantil	Optativa	6
24	Educación para el desarrollo	Grado en Educación Social	Obligatoria	6
25	Educación para la salud y la calidad de vida	Grado en Educación Social	Optativa	6
26	Innovación docente e iniciación a la investigación educativa en biología y geología	Máster en Profesorado de ESO	Obligatoria	6





Los elementos que se plantean desde la perspectiva de la soberanía alimentaria aparecen subrayados y en cursiva

FP20 Didáctica del Medio Ambiente en Educación Primaria

Contenidos



Teóricos:

Tema 3: Valores medioambientales. Repercusión del sistema agroalimentario en el medio ambiente.

Tema 4: La problemática medioambiental, el desarrollo sostenible y su didáctica. Soberanía Alimentaria como propuesta de cambio a la crisis climática, social y ambiental.

Prácticos:

- Realización de recursos didácticos relacionados con las unidades temáticas programadas.
- Programación, exposición y debates de temas específicos.



Acción en el aula

La acción se contempla en los contenidos teóricos, concretamente en los temas 3 y 4 del programa.



Material específico empleado

S3. ¿Sabes lo que comes? Publicidad y etiquetado alimentarios ([pág. 46](#)).



Bibliografía sugerida

León-Flández, K., Rico-Gómez, A., Moya-Geromin, M. A., Romero-Fernández, M., Bosqued-Estefania, M., Damián, J., López-Jurado, L., Royo-Bordonada, M. A. (2017). Evaluation of compliance with the Spanish Code of self-regulation of food and drinks advertising directed at children under the age of 12 years in Spain, 2012. *Public Health* 150, 121-129.

Disponible en: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0033350617301932?via%3Dihub>

VSF-Justicia Alimentaria Global. (2016). Viaje al centro de la alimentación que nos enferma. VSF-Justicia Alimentaria Global, Barcelona. Disponible en: <https://justiciaalimentaria.org/que-hacemos/investigacion/>

UK Health Minister, Food Standards Agency and British Retail Consortium. (2016). Guide to creating a front of pack (FoP) nutrition label for pre-packed products sold through retail outlets.

Disponible en: https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/566251/FoP_Nutrition_labelling_UK_guidance.pdf

Cinco relatos de Mujeres en Resistencia por sus Territorios: Cauca, Meta, Chocó, Antioquia, Cundinamarca.

Disponible en: <https://www.youtube.com/watch?v=78JlGHbXGzk>



Los elementos que se plantean desde la perspectiva de la soberanía alimentaria aparecen subrayados y en cursiva

FP21 Didáctica de las Ciencias Experimentales en Educación Primaria

Contenidos



1. Bloque III. El Área de Ciencias Experimentales en Educación Primaria y su relación con la Soberanía Alimentaria.

2. Bloque IV: Diseño y realización de proyectos y materiales curriculares. Cómo transversalizar la Soberanía Alimentaria en la currícula educativa mediante la huerta como herramienta pedagógica.



Acción en el aula

La acción contemplada se incluye dentro de los bloques 3 y/o 4.



Material específico empleado

S16. El Huerto como herramienta pedagógica ([pág. 74](#)).



Bibliografía sugerida

Agroecología feminista para la soberanía alimentaria: ¿de qué estamos hablando?

Disponible en: <https://www.pikaramagazine.com/2019/05/agroecologia-feminista-soberania-alimentaria/>

García, X. (2003). La soberanía alimentaria: Un nuevo paradigma. Colección alimentaria. Documento 1. Veterinarios sin Fronteras, Barcelona. Disponible en: <http://www.oda-alc.org/documentos/1341449192.pdf>

Actividades para la agroecología escolar:

Disponible en: https://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:EtiHWFH_zlMj:https://agroecologiaescolar2.files.wordpress.com/2014/04/870_actividades_agroecologia_escolar.pdf+&cd=1&hl=es&ct=clnk&gl=es&client=ubuntu



Los elementos que se plantean desde la perspectiva de la soberanía alimentaria aparecen subrayados y en cursiva

FP22 Didáctica del Medioambiente en Educación Infantil

Contenidos



Contenidos teóricos

Bloque III. Didáctica del medio ambiente en el currículo escolar. *Aprender a transversalizar la Soberanía Alimentaria en el currículo escolar.*

Bloque V. La problemática medioambiental, el desarrollo sostenible y su didáctica. *Soberanía Alimentaria como alternativa.*

Contenidos Prácticos:

Realización de recursos didácticos relacionados con las unidades temáticas programadas. *Ejemplos de Educación Transformadora vinculados a la Soberanía Alimentaria.*

Programación, exposición y debates de temas específicos. *Educación transformadora como motor de activación de conciencia crítica.*



Acción en el aula

Las acciones pueden incluirse dentro de los contenidos teóricos o prácticos de la asignatura.



Material específico empleado

S16. El Huerto como herramienta pedagógica (pág. 74).



Bibliografía sugerida

Guía de recursos didácticos de la red de huertos escolares de San Sebastián de los Reyes:

Disponible en: <http://reddehuertossanse.org/wp-content/uploads/2019/01/guia-recursos-didc3a1cticos.pdf>

Vídeo campaña alimentos kilométricos Amigos de la Tierra. Disponible en: <https://www.youtube.com/watch?v=5kpYPWG3OKs&t=84s>

Las Semillas, de Vandana Shiva. Disponible en: <https://www.pikaramagazine.com/2017/03/las-semillas-vandana-shiva/>

Agroecología feminista para la soberanía alimentaria: ¿de qué estamos hablando?

Disponible en: <https://www.pikaramagazine.com/2019/05/agroecologia-feminista-soberania-alimentaria/>



Los elementos que se plantean desde la perspectiva de la soberanía alimentaria aparecen subrayados y en cursiva

FP23 Educación para la Salud y el Consumo

Contenidos



Tema 1. El concepto de salud.

Tema 2. La educación para la salud. Factores que influyen en la adopción de hábitos saludables. Lectura de etiquetado y análisis de publicidad para una alimentación sana y justa social y ambientalmente.

Tema 3. La educación para la salud en el currículo de Educación Infantil. Estrategias metodológicas. Educar en Soberanía Alimentaria mediante la huerta como herramienta pedagógica.



Acción en aula

La acción en el aula se realizará en torno a los temas 2 y 3 del programa de la asignatura.



Material específico empleado

S3. ¿Sabes lo que comes? Publicidad y etiquetado alimentario ([pág. 46](#)).



Bibliografía sugerida

León-Flández, K., Rico-Gómez, A., Moya-Geromin, M. A., Romero-Fernández, M., Bosqued-Estefanía, M., Damián, J., López-Jurado, L., Royo-Bordonada, M. A. (2017). Evaluation of compliance with the Spanish Code of self-regulation of food and drinks advertising directed at children under the age of 12 years in Spain, 2012. *Public Health* 150, 121-129. Disponible en: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0033350617301932?via%3Dihub>

VSF-Justicia Alimentaria Global. (2016). Viaje al centro de la alimentación que nos enferma. VSF-Justicia Alimentaria Global, Barcelona. Disponible en: <https://justiciaalimentaria.org/que-hacemos/investigacion/>

UK Health Minister, Food Standards Agency and British Retail Consortium. (2016). Guide to creating a front of pack (FoP) nutrition label for pre-packed products sold through retail outlets. Disponible en: https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/fop-guidance_0.pdf

Cinco relatos de Mujeres en Resistencia por sus Territorios: Cauca, Meta, Chocó, Antioquia, Cundinamarca. Disponible en: <https://www.youtube.com/watch?v=78JlGHbXGzk>



Los elementos que se plantean desde la perspectiva de la soberanía alimentaria aparecen subrayados y en cursiva

FP24 Educación para el Desarrollo

Contenidos



- Paradigmas y enfoques del Desarrollo. *Influencia del sistema agroalimentario actual en los enfoques del Desarrollo.*
- Educación y Desarrollo. *Educando desde la Soberanía Alimentaria.*
- Aspectos transversales de la Educación para el Desarrollo. *Soberanía Alimentaria y su transversalización curricular.*



Acción en el aula

La acción en el aula se realizará en torno a los tres ejes descritos en el apartado anterior.



Material específico empleado

S3. ¿Sabes lo que comes? Publicidad y etiquetado alimentario ([pág. 46](#)).



Bibliografía sugerida

León-Flández, K., Rico-Gómez, A., Moya-Geromin, M. A., Romero-Fernández, M., Bosqued-Estefania, M., Damián, J., López-Jurado, L., Royo-Bordonada, M. A. (2017). Evaluation of compliance with the Spanish Code of self-regulation of food and drinks advertising directed at children under the age of 12 years in Spain, 2012. Public Health 150, 121-129.
Disponible en: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0033350617301932?via%3Dihub>

VSF-Justicia Alimentaria Global. (2016). Viaje al centro de la alimentación que nos enferma. VSF-Justicia Alimentaria Global, Barcelona.
Disponible en: https://justiciaalimentaria.org/sites/default/files/campaign/informe_dameveneno.pdf

UK Health Minister, Food Standards Agency and British Retail Consortium. (2016). Guide to creating a front of pack (FoP) nutrition label for pre-packed products sold through retail outlets.
Disponible en: https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/fop-guidance_0.pdf

Cinco relatos de Mujeres en Resistencia por sus Territorios: Cauca, Meta, Chocó, Antioquia, Cundinamarca.
Disponible en: <https://www.youtube.com/watch?v=78JlGHbXGzk>



Los elementos que se plantean desde la perspectiva de la soberanía alimentaria aparecen subrayados y en cursiva

FP25 Educación para la Salud y la Calidad de Vida

Contenidos



Tema 3. Orientaciones educativas para la salud alimentaria. Relación entre Soberanía Alimentaria y educación transformadora.

Tema 4: El consumo responsable y la salud. Soberanía Alimentaria como motor de cambio hacia la sostenibilidad, salud y la justicia social.

Tema 7: Espacios educativos para un desarrollo saludable. Ejemplos de transversalización de la Soberanía Alimentaria en la currícula educativa.



Acción en el aula

La acción en el aula se articula en torno a los temas 3, 4 y 7 del contenido teórico de la asignatura.



Material específico empleado

S.16. El Huerto como herramienta pedagógica ([pág. 74](#)).



Bibliografía sugerida

¿Y si creamos una cooperativa agroecológica?: aprendizaje colaborativo basado en retos (FP).
Disponible en: <https://publicaciones.hegoa.ehu.eus/es/publications/449>

Sembra verdura, arregla cultura: Dossier de Herramientas y actividades. Cerai.
<https://cerai.org/cerai-publica-una-nueva-herramienta-pedagogica-para-llevar-a-cabo-actividades-curriculares-en-el-huerto-escolar/>

El Poder de las Mujeres en la lucha por la soberanía alimentaria.
Disponible en: https://www.righttofoodandnutrition.org/files/rtn-watch11-2019_esp_b.pdf



Los elementos que se plantean desde la perspectiva de la soberanía alimentaria aparecen subrayados y en cursiva

FP26 Innovación Docente e Iniciación a la Investigación Educativa en Biología y Geología

Contenidos



Introducción a la Investigación educativa

Proyectos de investigación educativa y vinculación con la transversalización de Soberanía Alimentaria.

Innovación educativa

Introducción a innovación educativa. Educación transformadora como motor de cambio en la sociedad. Tipos de innovaciones educativas en la enseñanza. Ejemplos de Educación Transformadora para la Soberanía Alimentaria.



Acción en aula:

La acción en el aula se enmarca dentro de los capítulos de Introducción a la investigación educativa e Innovación educativa.



Material específico empleado

S17. Sembrando y cocinando soberanía alimentaria ([pág. 78](#)).



Bibliografía sugerida

Educación crítica y transformadora: Marco teórico-pedagógico para integrar la Soberanía Alimentaria con enfoque de género en los centros de primaria. Disponible en: https://publicaciones.hegoa.ehu.eus/uploads/pdfs/440/MARCO_CASTELLANO.pdf?1579523285

Poner la vida en el centro: respuestas del ecofeminismo y del decrecimiento a la UE. <https://www.ecologistasenaccion.org/16371/poner-la-vida-en-el-centro-respuestas-del-ecofeminismo-y-del-decrecimiento-a-la-ue/>

Lennert Veerman, J., Van Beeck, E., Barendregt, J., Mackenbach, J. (2009). By how much would limiting TV food advertising reduce childhood obesity. *European Journal of Public Health*, Vol. 19, N.º. 4, 365-369. Disponible en: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC2743554/pdf/nihms121043.pdf>

Lozano, C., Gómez, B., Luque, E., Moreno, M. (2013). Percepciones del etiquetado alimentario entre productores y consumidores. Proyecto I+D (CSO2010-22074-C03-02). *La comida invisible. Representaciones sociales de los sistemas alimentarios: causas, consecuencias y transformaciones*. Madrid: Ministerio de Ciencia e Innovación y Fondos FEDER. Disponible en: <http://www.fes-sociologia.com/files/congress/11/papers/1882.pdf>

Guía universitaria consumo responsable de alimentos. Disponible en: <https://justiciaalimentaria.org/recursos/guia-universitaria-de-alimentacion-responsable>



Cada ficha pedagógica incluye una propuesta de sesión en el aula. En este apartado se describen las diferentes sesiones diseñadas, las cuales pueden ser aplicadas en más de una asignatura (ver tablas 3 y 4). Además, se proponen también actividades específicas (S.18 y S.19) relacionadas con el enfoque de género que pueden ser utilizadas indistintamente dentro de cualquier asignatura.

Tabla 3. Propuesta de sesión en el aula para cada una de las asignaturas seleccionadas en el ámbito agroalimentario

	ASIGNATURA	INTERRELACIÓN CON LA SbA	SESIÓN EN EL AULA PROPUESTA	PAG.
1	Introducción a la ganadería	Seminario actualidad y problemática de la ganadería española y la alimentación	S11. Retos actuales de la producción animal y la alimentación	64
2	Ganadería ecológica	Análisis de la sostenibilidad	S6. Soberanía alimentaria	52
3	Sociología y política forestal	Los bosques como recursos renovables: soberanía alimentaria	S1. Estrategias forestales desde la soberanía alimentaria para superar la pobreza	42
4	Gestión de empresas, recursos naturales y valoración	Gestión de recursos renovables	S2. Gestión de recursos naturales y soberanía alimentaria	44
5	Gestión comercial y valoración de la empresa agroalimentaria	La publicidad y el etiquetado alimentario	S3. ¿Sabes lo que comes? Publicidad y etiquetado alimentario	46
6	Economía ambiental y desarrollo sostenible	Desafíos para la sostenibilidad	S4. Derecho a la alimentación, soberanía alimentaria y ODS	48
7	Comercialización y regulación de mercados	Los centros de contratación o "mercados" de productos agrarios	S5. Canales cortos de comercialización	50
8	Innovación en sistemas agroganaderos	La complejidad de los sistemas agroganaderos	S6. Soberanía alimentaria	52
9	Desarrollo rural	Perspectivas y desafíos de los procesos de desarrollo rural	S7. Mujeres rurales y soberanía alimentaria	54
10	Marketing forestal	El etiquetado alimentario y las certificaciones forestales	S14. Retos del marketing forestal frente a la sostenibilidad	70
11	Marketing e investigación de mercados agroalimentarios	Producto y territorio	S15. Producción artesanal alimentaria	72
12	Inspección y control alimentario	Conceptos de inspección y control	S8. Derecho a la alimentación y soberanía alimentaria	56
13	Alimentación y cultura	Concepto de cultura alimentaria	S9. Paisaje alimentario	58
14	Nutrición aplicada	Los alimentos	S10. Pirámide nutricional de la dieta mediterránea. Recomendaciones para una dieta saludable y sostenible	60

	ASIGNATURA	INTERRELACIÓN CON LA SbA	SESIÓN EN EL AULA PROPUESTA	PAG.
15	Fundamentos de producción animal	Derecho a la alimentación y mundo rural vivo	S11. Retos actuales de la producción animal y la alimentación	64
16	I+D+i en gastronomía	Emprendimientos gastronómicos ecológicos y artesanos	S12. Cocinando soberanía alimentaria en Córdoba	66
17	Marketing alimentario	Estrategias de promoción	S3. ¿Sabes lo que comes? Publicidad y etiquetado alimentario	46
18	Patrimonio gastronómico	El patrimonio alimentario cordobés como ejemplo	S13. Semillas andaluzas autóctonas y panadería artesanal	68
19	Teoría y técnicas para la sostenibilidad socioambiental	Enfoques transdisciplinares	S6. Soberanía alimentaria	52

Tabla 4. Propuesta de sesión en el aula para cada una de las asignaturas seleccionadas en el ámbito de las Ciencias de la educación.

	ASIGNATURA	INTERRELACIÓN CON LA SbA	SESIÓN EN EL AULA PROPUESTA (S)	PAG.
20	Didáctica del medio ambiente en educación primaria	Problemática medioambiental, desarrollo sostenible y su didáctica	S3. ¿Sabes lo que comes? Publicidad y etiquetado alimentario	46
21	Didáctica de las ciencias experimentales en educación primaria	Diseño y realización de proyectos materiales y curriculares	S16. El huerto como herramienta pedagógica	74
22	Didáctica del medio ambiente en educación infantil	Pedagogía transformadora	S16. El huerto como herramienta pedagógica	74
23	Educación para la salud y el consumo	Consecuencias del sistema agroindustrial actual	S3. ¿Sabes lo que comes? Publicidad y etiquetado alimentario	46
24	Educación para el desarrollo	Paradigmas y enfoques del desarrollo	S3. ¿Sabes lo que comes? Publicidad y etiquetado alimentario	46
25	Educación para la salud y la calidad de vida	Espacios educativos para un desarrollo saludable	S16. El huerto como herramienta pedagógica	74
26	Innovación docente e iniciación a la investigación educativa en biología y geología	Tipos de innovaciones educativas	S17. Sembrando y cocinando soberanía alimentaria	78

Para incorporar la perspectiva de género a las diferentes actividades en el aula, además de la transversalización que se realiza a lo largo de todo el recorrido pedagógico, se propone, cuando se considere oportuno, la realización de alguna de las siguientes actividades específicas con el alumnado, ambas extraídas de la publicación **¡Construyamos escuelas ecofeministas!**, elaborada por la *Idazkaritza Feminista de STEILAS*.

Nº	NOMBRE DE LA ACTIVIDAD PROPUESTA	PAG.
S18	Cuéntame un cuento	82
S19	El mundo al revés	84

S1. ESTRATEGIAS FORESTALES DESDE LA SOBERANÍA ALIMENTARIA PARA SUPERAR LA POBREZA

Lugar: aula



Duración:
90 min.

Objetivos

Conocer la importancia de los bosques como estrategia para la soberanía alimentaria.

Reflexionar sobre la relación entre pobreza alimentaria y soberanía alimentaria.

Conocer estrategias forestales y de producción artesanal en Andalucía.

Contenidos

Relación entre los bosques y la soberanía alimentaria.

La pobreza alimentaria.

El papel de las mujeres en la gestión forestal.

Estrategias forestales en Andalucía.

0.1. Introducción al taller



Actividad



Tiempo previsto:
5 min.



Metodología:
trabajo grupal



Recursos materiales:
presentación, proyector

Desarrollo:

Se inicia el taller planteando una serie de preguntas al alumnado:

¿Creéis que existe un vínculo entre los recursos forestales y la alimentación?

¿Qué entendéis por pobreza alimentaria?

¿Cuál creéis que es el papel de las mujeres en la alimentación?

A continuación, se exponen los puntos que se trabajarán durante el taller.

0.2. Video Los bosques para la soberanía alimentaria, FAO



Actividad



Tiempo previsto:
10 min.



Metodología:
trabajo grupal



Recursos materiales:
presentación, proyector, video

Desarrollo:

Visionado del documental:

Los bosques para la soberanía alimentaria y nutricional (<https://www.youtube.com/watch?v=uzatfXOgK6w>)

Breve sinopsis: Se presentan algunas estrategias de aprovechamiento de los bosques para alimentación y desarrollo rural en diferentes áreas de África. Se hace especial énfasis en el papel de las mujeres.

0.3. Reflexión sobre la relación entre pobreza, soberanía y mujeres



Actividad



Tiempo previsto:
15 min.



Metodología:
trabajo grupal/individual



Recursos materiales:
presentación, proyector

Desarrollo:

Para iniciar la reflexión, se plantea la siguiente pregunta: ¿Qué características tienen las personas o comunidades que se benefician de los bosques? A continuación, se presentan los conceptos de pobreza alimentaria y soberanía alimentaria, y se exponen datos sobre cómo ha afectado globalmente, así como la relación con la mala alimentación y los malos hábitos alimentarios, y la conexión con la clase social y el género. Se recomienda leer el punto 1: *El problema y su magnitud* (págs. 11-23), del capítulo 1 del informe *Viaje al centro de la alimentación que nos enferma*: https://justicialimentaria.org/sites/default/files/campaign/informe_dameveneno.pdf

0.4. Retos de la política forestal para combatir la pobreza



Actividad



Tiempo previsto:
35 min.



Metodología:
trabajo grupal



Recursos materiales:
artículos de prensa seleccionados

Desarrollo:

1. Se divide el grupo clase en ocho subgrupos.
2. Se reparte a cada grupo un artículo de prensa, que deberán analizar para completar una ficha de reflexión. Estos artículos deben estar relacionados con temas forestales actuales.
3. Finalmente, cada grupo expone a la clase el artículo que le ha correspondido y sus reflexiones.

Artículos de prensa:

1. «La dehesa ibérica desafía el cambio climático»
https://www.diariodesevilla.es/sociedad/dehesa-iberica-cambio-climatico_0_1392760857.html
2. «Las 500 empresas y gobiernos que podrían salvar los bosques del planeta»
https://elpais.com/elpais/2015/02/11/ciencia/1423644917_659682.html
3. «Andalucía, región con mayor diversidad de setas y trufas de España, cuenta con 3.800 variedades»
<https://cordobabn.com/2019/12/14/andalucia-region-con-mayor-diversidad-de-setas-y-trufas-de-espana-cuenta-con-3-800-variedades/>
4. «“Ninguna política de Medio Rural pasaría, ni por asomo, un análisis de impacto de género”»
<https://www.laopinioncoruna.es/galicia/2020/02/09/politica-medio-rural-pasaria-asomo/1475508.html>

0.5. La Cabra tira al monte



Actividad



Tiempo previsto:
15 min.



Metodología:
trabajo grupal



Recursos materiales:
presentación, proyector, video

Desarrollo:

1. Se introduce el concepto de producción artesanal y sus ventajas ambientales, sociales y económicas (este concepto está ligado a lo trabajado en la actividad anterior al exponer la soberanía alimentaria). Se describe el sistema agrosilvopastoral de las cabras y su importancia en Andalucía: 1. Sistema productivo (Alimentación y crianza – Dehesa), 2. Razas autóctonas, 3. Contribución a la soberanía alimentaria.
2. Se presentan dos casos relacionados con el sistema caprino en Andalucía:
 - 2.1. Video sobre la quesería artesanal ComoCabras
(<http://www.rtve.es/alacarta/videos/aqui-la-tierra/aqui-tierra-estos-quesos-estan-como-cabra/4521758/>).
 - 2.2. Programa de la Red de Áreas Pasto-Cortafuegos de Andalucía (RAPCA).

0.6. Conclusiones



Actividad



Tiempo previsto:
10 min.



Metodología:
trabajo grupal/individual



Recursos materiales:
lápiz y papel

Desarrollo:

Para concluir el taller, se invita al alumnado a reflexionar sobre su papel como agente activo de la soberanía alimentaria, tanto en su vida cotidiana como en su futuro profesional.

Por último, se hace entrega al alumnado de la *Guía universitaria de consumo sostenible*. Disponible en: <https://justiciaalimentaria.org/wp-content/uploads/2022/02/Gui%CC%81a-Universitaria-de-Alimentacio%CC%81n-Sostenible.pdf>

S2. GESTIÓN DE RECURSOS NATURALES Y SOBERANÍA ALIMENTARIA

Lugar: aula



Duración:
60 min.

Objetivos

Conocer la importancia de los bosques como estrategia para la soberanía alimentaria.

Reflexionar sobre la relación entre pobreza alimentaria y soberanía alimentaria.

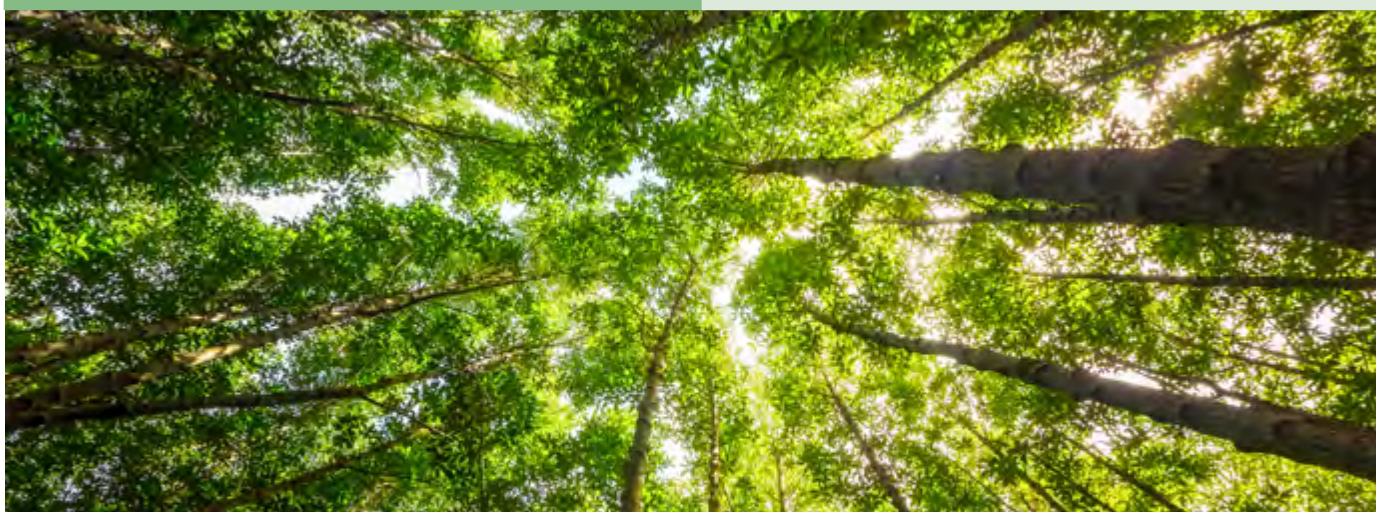
Conocer estrategias forestales y de producción artesanal en Andalucía.

Contenidos

Relación entre los bosques y la soberanía alimentaria.

El papel de las mujeres en la gestión forestal.

Estrategias forestales en Andalucía.



0.1. Introducción al taller



Actividad



Tiempo previsto:
5 min.



Metodología:
trabajo grupal



Recursos materiales:
presentación, proyector

Desarrollo:

Se inicia el taller planteando una serie de preguntas al alumnado:

¿Creéis que existe un vínculo entre los recursos forestales y la alimentación?

¿Quién se beneficia de los recursos forestales? ¿De qué manera?

¿Cuál creéis que es el papel de las mujeres en la alimentación?

A continuación, se exponen los puntos que se trabajarán durante el taller.

0.2. Video Los bosques para la soberanía alimentaria, FAO



Actividad



Tiempo previsto:
10 min.



Metodología:
trabajo grupal



Recursos materiales:
presentación, proyector, video

Desarrollo:

Visionado del documental:

Los bosques para la soberanía alimentaria y nutricional (<https://www.youtube.com/watch?v=uzatfXOgK6w>)

Breve sinopsis: Se presentan algunas estrategias de aprovechamiento de los bosques para alimentación y desarrollo rural en diferentes áreas de África. Se hace especial énfasis en el papel de las mujeres.

0.3. Reflexión sobre la relación entre bosques, soberanía y mujeres



Actividad



Tiempo previsto:
15 min.



Metodología:
trabajo grupal/individual



Recursos materiales:
presentación, proyector

Desarrollo:

Para iniciar la reflexión, se plantea la siguiente pregunta: ¿Qué características tienen las personas o comunidades que se benefician de los bosques? A continuación, se presentan algunas características y se discute el concepto de soberanía alimentaria. Se invita a reflexionar sobre el tema de los monocultivos, la deforestación para el cultivo de alimentos y sus consecuencias.

0.4. La Cabra tira al monte



Actividad



Tiempo previsto:
15 min.



Metodología:
trabajo grupal



Recursos materiales:
presentación, proyector, video

Desarrollo:

1. Se introduce el concepto de producción artesanal y sus ventajas ambientales, sociales y económicas (este concepto está ligado a lo trabajado en la actividad anterior al exponer la soberanía alimentaria). Se describe el sistema agrosilvopastoral de las cabras y su importancia en Andalucía: 1. Sistema productivo (Alimentación y crianza – Dehesa), 2. Razas autóctonas, 3. Contribución a la soberanía alimentaria.

2. Se presentan dos casos relacionados con el sistema caprino en Andalucía:

2.1. Video sobre la quesería artesanal *ComoCabras*:

(<http://www.rtve.es/alacarta/videos/aqui-la-tierra/aqui-tierra-estos-quesos-estan-como-cabra/4521758/>).

2.2. Programa de la Red de Áreas Pasto-Cortafuegos de Andalucía (RAPCA).

0.5. Conclusiones



Actividad



Tiempo previsto:
15 min.



Metodología:
trabajo grupal/individual



Recursos materiales:
papelógrafo, papeletas de colores, cinta adhesiva

Desarrollo:

Para concluir el taller, se invita al alumnado a rellenar dos papeletas con sus respuestas a las siguientes preguntas:

¿Qué acciones puedo realizar para promover la soberanía alimentaria en mi vida cotidiana?

¿Qué acciones puedo realizar para promover la soberanía alimentaria como futuro profesional forestal?

El alumnado pega su papeleta en la parte del papelógrafo correspondiente y, finalmente, se leen las todas las respuestas.

Por último, se hace entrega al alumnado de la *Guía universitaria de consumo sostenible*. Disponible en: <https://justiciaalimentaria.org/wp-content/uploads/2022/02/Gui%CC%81a-Universitaria-de-Alimentacio%CC%81n-Sostenible.pdf>

S3. ¿SABES LO QUE COMES? PUBLICIDAD Y ETIQUETADO ALIMENTARIO

Lugar: aula



Duración:
75 min.

Objetivos

Reflexionar sobre las estrategias publicitarias de la industria alimentaria y su impacto en el consumo.

Conocer la importancia del etiquetado, como herramienta de comunicación y publicidad por parte de las empresas agroalimentarias.

Reflexionar sobre acciones de cambios desde la vida cotidiana y de la futura vida profesional.

Contenidos

Publicidad alimentaria.

Código PAOS
(Publicidad, Actividad, Obesidad y Salud).

Etiquetado.

Perfiles nutricionales.

0.1. Introducción al taller



Actividad



Tiempo previsto:
5 min.



Metodología:
trabajo grupal



Recursos materiales:
presentación, proyector

Desarrollo:

La persona encargada hará una breve introducción al taller que se va a realizar durante la clase: publicidad alimentaria, código PAOS, etiquetado y perfiles nutricionales.

0.2. Análisis de la publicidad alimentaria y código PAOS



Actividad



Tiempo previsto:
25 min.



Metodología:
trabajo grupal



Recursos materiales:
presentación, proyector

Desarrollo:

Se proyectan dos anuncios en clase. Una vez visionados, el grupo clase se divide en cuatro subgrupos. Se les invita a reflexionar sobre las siguientes cuestiones: 1. ¿Qué producto vende este anuncio?; 2. ¿Cuál es el eslogan?; 3. ¿A qué público va destinado?; 4. ¿Qué emociones intenta o consigue producir?; 5. ¿Qué influencia creéis que puede tener en el público infantil? ¿Y en las familias?

En esta actividad, también se aborda el tema de género, es decir, observar qué visión nos vende la publicidad alimentaria sobre esta temática. Por tanto, se añaden los siguientes aspectos: 1. ¿Qué imagen se proyecta de la mujer? ¿Y del hombre? ¿Creéis que es la misma?; 2. ¿Veis así a vuestras compañeras, madres, profesoras, hermanas, etc.?; 3. ¿Creéis que es una imagen real de la mujer? ¿Por qué pasa esto?

Finalmente, se invita a reflexionar sobre: 1. ¿Qué alternativas tenemos a este producto?; 2. ¿Qué podemos hacer para cambiar los estereotipos (hombre/mujer) que se generan desde la publicidad alimentaria?

Por último, se habla sobre el código PAOS (Publicidad, Actividad, Obesidad y Salud), los resultados de las últimas investigaciones y los avances en política pública en el Estado español y en otros países.

Se recomienda leer el punto 1: *Publicidad* (págs. 84-95), del capítulo 3 del informe *Dame Veneno*: https://justiciaalimentaria.org/wp-content/uploads/2022/01/informe_dameveneno.pdf

0.3. Análisis de etiquetado



Actividad

**Tiempo previsto:**

20 min.

**Metodología:**

trabajo grupal/individual

**Recursos materiales:**

envases productos, anexo 2

Preparación previa: el alumnado deberá llevar al aula envases de productos alimentarios.

Desarrollo:

Para introducir esta temática y ver el nivel de comprensión sobre esta, se realiza una serie de preguntas al grupo clase. Algunas de las que se sugieren son: ¿Acostumbráis a fijaros en las etiquetas de los productos que consumís? ¿Entendéis todo lo que pone en las etiquetas? ¿Qué aspectos conocéis? ¿Cuáles desconocéis? ¿Qué información pretendéis encontrar en una etiqueta? ¿Qué es lo más importante que debe marcar el etiquetado?

Mediante estas preguntas, la profesora o profesor podrá ir introduciendo aspectos para poder trabajar posteriormente la lectura de etiquetas, como, por ejemplo, qué aspectos encontramos en una etiqueta, qué elementos debe contener, para qué sirve el etiquetado, para qué las utilizan las empresas agroalimentarias, etc.

Adicionalmente, se analiza el uso de las palabras *saludable*, *natural*, *artesano* y *local* en los envases de los alimentos y la inexistencia de regulación para su uso, así como la regulación existente para el uso de las palabras bio y eco y el uso de certificaciones.

Se recomienda leer el punto 2: *Si no me ves, no existo. El etiquetado* (págs. 108-136), del capítulo 3 del informe *Dame Veneno*: https://justiciaalimentaria.org/wp-content/uploads/2022/01/informe_dameveneno.pdf

0.4. El azúcar y los perfiles nutricionales



Actividad

**Tiempo previsto:**

25 min.

**Metodología:**

trabajo grupal

**Recursos materiales:**

envases productos alimentarios, anexo 2

Preparación previa: el alumnado deberá llevar al aula envases de productos alimentarios.

Desarrollo:

El grupo clase se divide en pequeños subgrupos para analizar y clasificar los productos que han traído de casa y otros que se entregarán.

1. Se cuentan el número de ingredientes. ¿Cuántos de ellos conocemos?

Se explica que, en la lista ingredientes, aparecen en orden de porcentaje de importancia. Más de cinco ingredientes, por lo general, nos indica que es un producto procesado y, por tanto, se debe tener cuidado.

2. Se analiza la cantidad de azúcar que contienen algunos alimentos, a través de la dinámica del precio azucarado correcto.

3. Por grupos, se analizan los diferentes envases a partir del desarrollo de las preguntas del [anexo 2](#). Se explicarán previamente las tablas de perfiles nutricionales que aparecen en el dorso de dicho anexo, ya que deberán adjudicar un color (rojo, naranja o verde) a cada componente (grasas, grasas saturadas, azúcares y sal) de cada producto.

Para hacer esta clasificación, el docente o la docente explicará qué es el etiquetado semáforo y expondrá las tablas de perfiles nutricionales.

4. Se mencionan algunas indicaciones sobre etiquetado semáforo que se han hecho en otros países, la iniciativa de NutriScore en el Estado español y el etiquetado que tiene el Grupo Eroski.

5. Se reflexionará sobre el espacio tan grande que se dedica en la etiqueta a la publicidad y el poco espacio que hay para la información realmente importante para los consumidores/as (ingredientes, perfil nutricional)

Se recomienda leer punto 2: *Si no me ves, no existo. El etiquetado* (págs. 108-136), capítulo 3 del informe *Dame Veneno*: https://justiciaalimentaria.org/wp-content/uploads/2022/01/informe_dameveneno.pdf

S4. DERECHO A LA ALIMENTACIÓN, SOBERANÍA ALIMENTARIA Y ODS

Lugar: aula



Duración:
80 min.

Objetivos

Conocer de qué conceptos y opiniones parte el grupo sobre el problema del hambre.

Crear una conciencia crítica ante la información que se recibe sobre las causas del hambre.

Conocer los conceptos de derecho a la alimentación y soberanía alimentaria.

Conocer y compartir las alternativas cercanas de consumo y de producción local a través de los conocimientos prácticos del alumnado.

Contenidos

Causas del hambre.

Derecho a la alimentación.

Soberanía alimentaria.

ODS.

Construcción de alternativas.

0.1. Introducción al taller



Actividad



Tiempo previsto:
5 min.



Metodología:
trabajo grupal



Recursos materiales:
presentación, proyector

Desarrollo:

El profesor o profesora hará una breve introducción al taller que se va a realizar durante la clase: romper los mitos clásicos sobre el hambre, plantear los conceptos de derecho a la alimentación y soberanía alimentaria, y conocer y crear alternativas de consumo alimentario respetuosas con las personas, las culturas y el medio ambiente.

0.2. Posicionamiento sobre los 4 mitos sobre hambre



Actividad



Tiempo previsto:
20 min.



Metodología:
trabajo grupal



Recursos materiales:
[anexo 3](#): Verdades y mentiras sobre nuestra alimentación

Desarrollo:

1. Se divide la clase en dos espacios claramente separados. La persona que dinamiza lee al menos 3 de las 4 posibles causas del hambre ([anexo 3](#)) y pregunta si consideran dicha causa verdadera o falsa. Para cada una de las afirmaciones, el alumnado debe posicionarse en un lado o en otro de la clase, según considere que la afirmación es verdadera o falsa. La persona dinamizadora va anotando en la pizarra la opinión mayoritaria. Acto seguido, se pregunta a una o dos personas de cada grupo por qué se ha posicionado de uno u otro lado (10 min).

2. Con los resultados obtenidos escritos en la pizarra, la persona dinamizadora lee nuevamente las causas del hambre y desvela si realmente son verdaderas o falsas según la justificación del [anexo 3](#). Tras leer la solución, vuelve a preguntar al alumnado su impresión al respecto y las diferentes opiniones, y crea un pequeño debate sobre la cuestión (10 min).

Si el profesorado está interesado, puede ampliar el número de mitos o contrastar la información que se presenta en los anexos consultando el siguiente link: <http://www.edualter.org/material/sobirania/enlace2.pdf>

0.3. Reflexión sobre derecho a la alimentación, la soberanía y los ODS



Actividad



Tiempo previsto:
20 min.



Metodología:
trabajo grupal/individual



Recursos materiales:
presentación, proyector, vídeo

Visionado del video:

La Salud es un derecho no un privilegio (<https://www.youtube.com/watch?v=uzatfXOgK6w>)

Desarrollo:

Al inicio de la actividad, se utiliza una presentación donde se presentan los conceptos de derecho a la alimentación y soberanía alimentaria. En este punto se inicia una reflexión acerca del concepto de pobreza alimentaria y se exponen datos sobre cómo ha afectado globalmente, así como la relación con la mala alimentación y los malos hábitos alimentarios, y la conexión con la clase social y el género. Finalmente, se hace una introducción de los ODS.

Se recomienda leer el punto 1: *El problema y su magnitud* (págs. 11-23), del capítulo 1 del informe *Dame Veneno*: https://justiciaalimentaria.org/sites/default/files/campaign/informe_dameveneno.pdf

0.4. Conexiones entre los ODS



Actividad



Tiempo previsto:
20 min.



Metodología:
trabajo grupal



Recursos materiales:
fichas ODS, rotuladores, cinta adhesiva, papelógrafo

Desarrollo:

Se divide la clase en grupos de 4 o 5 personas y se les entrega o se les da a elegir entre las diferentes cartas de ODS. Cada grupo tendrá 6 y reflexionará sobre:

- Crear relaciones y enlaces entre los ODS que tienen.
- Identificar eslabones fuertes y débiles en Andalucía en relación a alcanzar la soberanía alimentaria.
- Definir estrategias/actuaciones para fortalecer los eslabones débiles.

Finalmente, cada grupo pone en común las relaciones entre sus ODS, nombrando los eslabones fuertes y débiles y las estrategias para fortalecer los débiles (2 min por grupo).

0.5. Construyendo alternativas



Actividad



Tiempo previsto:
15 min.



Metodología:
trabajo grupal



Recursos materiales:
papelógrafo, rotuladores

Desarrollo:

En un papelógrafo, mostrar una tabla encabezada por la pregunta «¿Qué puedo hacer yo para alimentarme de una forma más responsable?», con tres columnas tituladas: «¿Qué hacían mis familiares?», «¿Qué hago yo?», «¿Qué me queda por hacer?».

Se plantea una lluvia de ideas. Primero, con relación a la primera pregunta (¿Qué hacían mis familiares?). El alumnado recuerda aquello que le han contado en casa (reutilizar todos los envases, no tirar comida, comprar a granel sin envases...) y ven cómo el consumo de las generaciones anteriores era más coherente y menos derrochador. Con la segunda pregunta (¿Qué hago yo?), el alumnado identifica aquellas acciones que hacen en su día a día para realizar un consumo alimentario más responsable (seguir la dieta mediterránea, comprar alimentos sin envasar, reutilizar las bolsas de plástico...). De esta forma, aprenden de las acciones cotidianas de sus compañeros y compañeras al ver que consumir de forma más responsable es posible. En la última columna, se proponen cosas por hacer (comprar en tiendas de barrio, comprar productos andaluces...).

Durante esta parte del taller, la persona dinamizadora facilita y orienta al alumnado a la vez que apunta sus aportaciones. Si el alumnado no responde, puede dar algunos ejemplos para estimular la participación.

Por último, se hace entrega al alumnado de la *Guía universitaria de consumo sostenible*. Disponible en: <https://justiciaalimentaria.org/wp-content/uploads/2022/02/Gui%CC%81a-Universitaria-de-Alimentacio%CC%81n-Sostenible.pdf>

S5. CANALES CORTOS DE COMERCIALIZACIÓN

Lugar: aula



Duración:
80 min.

Objetivos

Reflexionar sobre las diferentes alternativas de comercialización en el sistema agroalimentario.

Conocer iniciativas a nivel local que están implementado CCC.

Reflexionar sobre acciones de cambios desde la vida cotidiana y de la futura vida profesional.

Contenidos

Canales cortos de comercialización (CCC).

0.1. Introducción al taller



Actividad



Tiempo previsto:
5 min.



Metodología:
trabajo grupal



Recursos materiales:
presentación, proyector

Desarrollo:

La persona encargada hace una breve introducción al taller que se va a realizar durante la clase: explicación sobre los CCC, juego de rol y reflexión conjunta.

0.2. ¿Qué son los CCC?



Actividad



Tiempo previsto:
15 min.



Metodología:
trabajo grupal



Recursos materiales:
presentación, proyector

Desarrollo:

Se inicia explicando los diferentes canales de comercialización que existen en el sistema agroalimentario, haciendo especial énfasis en las diferencias entre los canales largos y cortos respecto al número de actores y la distancia física y social.

A continuación, se proyecta un video (5 min) con algunos ejemplos de canales cortos de comercialización que se encuentran en la ciudad de Córdoba. Posteriormente, el grupo clase reflexiona acerca de las siguientes cuestiones:

1. ¿Qué productos se comercializan?
2. ¿Qué características tienen las personas productoras?
3. ¿Dónde están las personas productoras?
4. ¿Quiénes son las personas consumidoras?

El video se puede visionar en: <https://drive.google.com/file/d/0B9hKfTMda7iKUzh0YTNreE5sT2c/view?usp=sharing>

0.3. Juego de rol: Consejo alimentario de Córdoba



Actividad



Tiempo previsto:
35 min.



Metodología:
trabajo grupal/individual



Recursos materiales:
fichas de rol, listado de precios

Desarrollo:

El alumnado se divide en 5 grupos que representan grupos de interés en el sistema alimentario local:

1. Personas consumidoras.
2. Personas productoras locales.
3. Comercio local minorista.
4. Grandes cadenas de distribución: Carrefour/Mercadona.
5. Administración pública municipal (Ayuntamiento).

Cada grupo recibe una ficha que describe su papel: características, objetivos e intereses. El alumnado dispone de 15 minutos para leer la ficha correspondiente y plantear al menos dos estrategias que le permitan alcanzar sus objetivos. Estas estrategias se comunican y discuten en el Consejo alimentario de Córdoba.

Una vez han definido sus estrategias, se eligen dos personas para que representen al grupo en el Consejo. El Consejo está moderado por el grupo de la Administración pública. En este espacio, cada grupo expone sus intereses, y se inicia un debate para definir la mejor estrategia para abastecer alimentos en Córdoba que satisfaga las necesidades de todos los grupos.

Al final, cada grupo comparte su visión y experiencia de la participación en el Consejo, tratando de empatizar con el grupo de interés en la vida real.

0.4. Reflexión conjunta sobre los aportes de los CCC



Actividad



Tiempo previsto:
15 min.



Metodología:
trabajo grupal



Recursos materiales:
presentación, mapa de iniciativas de consumo sostenible en Córdoba

Desarrollo:

Se invita al alumnado a reflexionar sobre las ventajas de los canales cortos de comercialización y las posibles desventajas que pueden existir.

Por último, se hace entrega al alumnado de la Guía universitaria de consumo sostenible. Disponible en: <https://justiciaalimentaria.org/wp-content/uploads/2022/02/Gui%CC%81a-Universitaria-de-Alimentacio%CC%81n-Sostenible.pdf>

Esta guía contiene un mapa de iniciativas de consumo sostenible que existen en Córdoba (https://ideas.coop/wp-content/uploads/2017/11/mapa_pq.pdf)

0.5. Construyendo alternativas



Actividad



Tiempo previsto:
15 min.



Metodología:
trabajo grupal



Recursos materiales:
papelógrafo, rotuladores

Desarrollo:

El alumnado selecciona una de las iniciativas que se encuentran en el mapa de consumo sostenible y contesta las siguientes preguntas:

1. ¿Qué tipo de productos/servicios ofrece?
2. ¿La iniciativa tiene página web?
3. ¿La iniciativa hace uso de redes sociales? ¿Cuáles?
4. Propuesta de dos estrategias comerciales para que esta iniciativa incremente sus ventas en Córdoba.

Dado que las iniciativas están numeradas en el mapa, se podría asignar a cada alumno o alumna una iniciativa a priori, para que no se repitan al dejarles a libre elección.



Objetivos

Diferenciar entre los dos modelos agroalimentarios contrapuestos: soberanía alimentaria vs. modelo agroindustrial.

Analizar las ventajas y los inconvenientes de cada uno de ellos.

Reflexionar sobre acciones de cambios desde la vida cotidiana y de la futura vida profesional.

Contenidos

Modelos agroalimentarios.

Soberanía alimentaria como derecho de los pueblos.



0.1. Introducción al taller



Actividad



Tiempo previsto:
15 min.



Metodología:
trabajo grupal



Recursos materiales:
presentación, proyector

Desarrollo:

Se inicia el taller planteando una serie de preguntas al alumnado:

¿Sabéis cuántas variedades de tomates existen en el mundo?

¿En qué temporada se cosecha el tomate?

¿De dónde viene el tomate que consumimos en Córdoba en el invierno?

Posteriormente, se exponen los puntos que se trabajarán durante el taller.

0.2. Video Dos tomates y dos destinos, Justicia Alimentaria



Actividad



Tiempo previsto:
10 min.



Metodología:
trabajo grupal



Recursos materiales:
presentación, proyector, video

Desarrollo:

Visionado del video:

Dos tomates y dos destinos (<https://www.youtube.com/watch?v=OLWE3ajj2FI&t=2s>).

0.3. Reflexión sobre los impactos de cada modelo agroalimentario



Actividad



Tiempo previsto:
20 min.



Metodología:
trabajo grupal/individual



Recursos materiales:
presentación, proyector, ficha de impactos ([anexo 4](#))

Desarrollo:

Durante la proyección del video anterior, se descubren impactos positivos y negativos generados por los modelos de producción agroindustrial y agroecológico.

El alumnado, en pequeños grupos, desgrana los impactos sociales, ambientales, económicos y para la salud humana, para cada uno de los modelos. Seguidamente, escribe los impactos en post-its, que pegarán en la imagen del anexo. Por último, cada grupo comparte los impactos que ha encontrado.

0.4. Debate electoral sobre modelo agroalimentario



Actividad



Tiempo previsto:
25 min.



Metodología:
trabajo grupal



Recursos materiales:

Desarrollo:

El grupo clase se divide en dos subgrupos. Cada uno tiene que organizar una campaña electoral («Vota a Mauricio» o «Vota a K44») y prepararse para el correspondiente cara a cara. Tienen que resaltar las ventajas de votar a su candidato y los inconvenientes de votar al otro, haciendo un paralelismo con lo que pasa en la realidad en los debates políticos. Tienen que elegir a una persona representante que hará de Mauricio o de K44, según el caso. El resto asesorará y también podrá intervenir. Además de preparar el debate, pueden crear cuñas de radio, carteles, etc. (en el caso de ser grupos muy numerosos, pueden dividirse en subgrupos y cada persona será responsable de una acción). Durante la preparación, el profesor o profesora irá pasando por los diferentes grupos para orientarlos. Para ello, hay que tener en cuenta las pautas que aparecen más abajo.

Pasado el periodo de preparación, cada grupo dispondrá de un tiempo determinado para exponer su campaña. A continuación, tiene lugar el debate electoral entre ambos grupos. Mientras tanto, el profesor o profesora va apuntando en la pizarra las ventajas e inconvenientes que vayan surgiendo. Para el debate electoral, en caso de considerarse necesario, el profesor o profesora puede realizar preguntas a los candidatos.

Preguntas para la reflexión:

- ¿Cómo te sientes con relación a tus ideas y opiniones respecto al candidato que has defendido?
- ¿Cómo te has sentido respecto al trato recibido por el otro candidato? ¿Y cómo lo has tratado tú?
- ¿Ha cambiado tu percepción sobre los beneficios e inconvenientes de cada uno de los dos modelos de producción representados? ¿Qué aprendizajes extraemos de esta actividad?
- ¿Qué nos ha ofrecido esta actividad que no sabíamos o no teníamos en consideración?
- ¿Qué podemos hacer ahora con esta información?
- ¿Qué podemos cambiar en nuestro día a día, tanto en casa como en el trabajo?
- ¿Creéis que nuestros hábitos de consumo influyen en la perpetuación de uno u otro modelo de producción?

0.5. ¿Qué es la soberanía alimentaria?



Actividad



Tiempo previsto:
20 min.



Metodología:
trabajo grupal



Recursos materiales:

Desarrollo:

Se introduce el concepto de soberanía alimentaria y se presentan los diferentes ejes de análisis. También se reflexiona sobre su vinculación con el modelo agroalimentario que propone Mauricio.

Por último, se hace entrega al alumnado de la Guía universitaria de consumo sostenible. Disponible en: <https://justiciaalimentaria.org/wp-content/uploads/2022/02/Gui%CC%81a-Universitaria-de-Alimentacio%CC%81n-Sostenible.pdf>

S7. MUJERES RURALES Y SOBERANÍA ALIMENTARIA

Lugar: aula



Duración:
85 min.

Objetivos

Conocer la importancia de las mujeres rurales para el desarrollo de los territorios rurales.

Reflexionar sobre la relación entre mujeres rurales y soberanía alimentaria.

Conocer estrategias para la visibilización de las mujeres rurales.

Contenidos

Mujeres rurales y ecofeminismos.

Soberanía alimentaria como derecho de los pueblos.

Estrategias de visibilización de las mujeres en el Sur y en el Norte.



0.1. Introducción al taller



Actividad



Tiempo previsto:
5 min.



Metodología:
trabajo grupal



Recursos materiales:
presentación, proyector

Desarrollo:

Se inicia el taller planteando una serie de preguntas al alumnado:

¿Qué entendéis por soberanía alimentaria?

¿Cuál creéis que es el papel de las mujeres en la alimentación?

A continuación, se exponen los puntos que se trabajarán durante el taller.

0.2. Video Soberanía alimentaria y feminismos, Justicia Alimentaria



Actividad



Tiempo previsto:
15 min.



Metodología:
trabajo grupal



Recursos materiales:
presentación, proyector, video

Desarrollo:

Visionado del video:

Soberanía alimentaria y feminismo (<https://www.youtube.com/watch?v=OSDq6qRPDp8>).

Breve sinopsis: mujeres de Andalucía vinculadas al mundo rural cuentan sus experiencias como agentes de cambio en pro de la soberanía alimentaria en sus territorios. Cuentan sus acciones cotidianas, a nivel individual y colectivo, las fortalezas y los desafíos que aún quedan por afrontar.

0.3. Reflexión sobre la relación entre soberanía alimentaria y mujeres



Actividad



Tiempo previsto:
15 min.



Metodología:
trabajo grupal/individual



Recursos materiales:
presentación, proyector

Desarrollo:

Para iniciar la reflexión, se plantean las siguientes preguntas:

¿Sabemos quién produce nuestros alimentos?,
¿creéis que la alimentación actual nos enferma?

A continuación, se presentan las consecuencias del sistema alimentario actual, basado en productos ultraprocesados, y los impactos en las personas productoras y consumidoras.

Finalmente, se presenta el concepto de soberanía alimentaria y la importancia de las mujeres desde esta perspectiva.

Se recomienda leer el punto 1: *El problema y su magnitud* (págs. 11-23), del capítulo 1 del informe *Dame Veneno*: https://justiciaalimentaria.org/sites/default/files/campaign/informe_dameveneno.pdf

0.4. Estrategias de visibilización de las mujeres rurales en España



Actividad



Tiempo previsto:
25 min.



Metodología:
trabajo grupal



Recursos materiales:

Desarrollo:

Se presentan algunas estrategias que existen actualmente para visibilizar a las mujeres, como:

- Titularidad compartida en explotaciones agrarias (España).
- I Plan de igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres en la actividad agroalimentaria y pesquera de Andalucía.

0.5. Estrategias de visibilización de las mujeres en América Latina



Actividad



Tiempo previsto:
35 min.



Metodología:
trabajo grupal



Recursos materiales:
video y/o ponencia

Desarrollo:

Se visionan dos videos que muestren la realidad de las mujeres rurales en América Latina:

Mujeres, conflicto armado y medio ambiente (Colombia):

https://www.youtube.com/watch?time_continue=4&v=XipobkCtyP0&feature=emb_logo

Feminismo comunitario (Bolivia): <https://www.youtube.com/watch?v=f5HnyNkhcGI>

Después del visionado, se invita al alumnado a reflexionar sobre las diferencias y similitudes de los movimientos feministas en los diferentes países.

Nota: Esta actividad del taller puede complementarse invitando a la sesión a alguna lideresa latinoamericana. En muchas ocasiones, la UCO, a través del Área de Cooperación y Solidaridad, acoge o invita, en la ejecución de proyectos de cooperación, a representantes de organización de terceros países.

Para consultar esta posibilidad, se puede escribir al correo: area.cooperacion@uco.es

Otra opción se puede explorar a través de la Coordinadora de ONG en Córdoba (Córdoba Solidaria), ya que, muchas veces, las diferentes ONG en Córdoba contemplan en sus proyectos visitas con las personas beneficiarias de proyectos de cooperación.

Para conocer más sobre esto, escribir al correo: info.csolidaria@gmail.com

S8. DERECHO A LA ALIMENTACIÓN Y SOBERANÍA ALIMENTARIA

Lugar: aula



Duración:
55 min.

Objetivos

Conocer de qué conceptos y opiniones parte el grupo sobre el problema del hambre.

Crear una conciencia crítica ante la información que se recibe sobre las causas del hambre.

Conocer los conceptos de derecho a la alimentación y soberanía alimentaria.

Conocer y compartir las alternativas cercanas de consumo y de producción local a través de los conocimientos prácticos del alumnado.

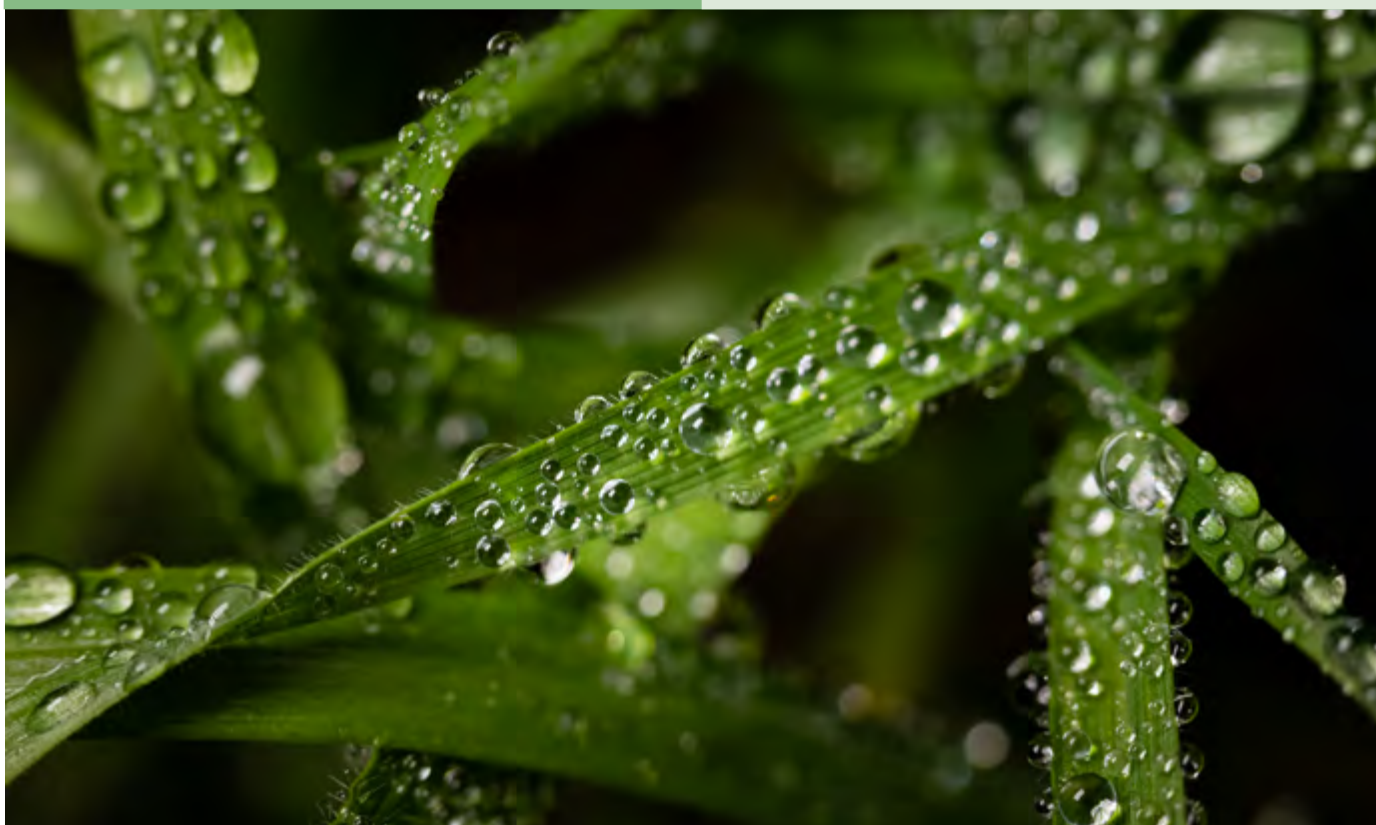
Contenidos

Causas del hambre.

Derecho a la alimentación.

Soberanía alimentaria.

Construcción de alternativas.



0.1. Introducción al taller



Actividad



Tiempo previsto:

5 min.



Metodología:

trabajo grupal



Recursos materiales:

presentación, proyector

Desarrollo:

El profesor o profesora hace una breve introducción al taller que se va a realizar durante la clase: romper los mitos clásicos sobre el hambre, plantear los conceptos de derecho a la alimentación y soberanía alimentaria, y conocer y crear alternativas de consumo alimentario respetuosas con las personas, las culturas y el medio ambiente.

0.2. Posicionamiento sobre los 4 mitos sobre hambre



Actividad



Tiempo previsto:

20 min.



Metodología:

trabajo grupal



Recursos materiales:

[anexo 3](#), *Verdades y mentiras sobre nuestra alimentación*

Desarrollo:

1. Se divide la clase en dos espacios claramente separados. La persona que dinamiza lee al menos 3 de las 4 posibles causas del hambre ([anexo 3](#)) y pregunta si consideran dicha causa verdadera o falsa. Para cada una de las afirmaciones, el alumnado debe posicionarse en un lado o en otro de la clase, según considere que la afirmación es verdadera o falsa. La persona dinamizadora va anotando en la pizarra la opinión mayoritaria. Acto seguido, se pregunta a una o dos personas de cada grupo por qué se ha posicionado de uno u otro lado (10 min).

2. Con los resultados obtenidos escritos en la pizarra, la persona dinamizadora lee nuevamente las causas del hambre y desvela si realmente son verdaderas o falsas según la justificación del [anexo 3](#). Tras leer la solución, vuelve a preguntar al alumnado su impresión al respecto y las diferentes opiniones, y crea un pequeño debate sobre la cuestión (10 min).

Si el profesorado está interesado, puede ampliar el número de mitos o contrastar la información que se presenta en los anexos consultando el siguiente link: <http://www.edualter.org/material/sobirania/enlace2.pdf>

0.3. Reflexión sobre el derecho a la alimentación y soberanía alimentaria



Actividad



Tiempo previsto:

15 min.



Metodología:

trabajo grupal/individual



Recursos materiales:

presentación, proyector, video

Visionado del video:

La Salud es un derecho no un privilegio (<https://www.youtube.com/watch?v=uzatfXOgK6w>)

Desarrollo:

Al inicio de la actividad, se utiliza una presentación donde se presentan los conceptos de derecho a la alimentación y soberanía alimentaria. En este punto se inicia una reflexión acerca del concepto de pobreza alimentaria y se exponen datos sobre cómo ha afectado globalmente, así como la relación con la mala alimentación y los malos hábitos alimentarios, y la conexión con la clase social y el género.

Se recomienda leer el punto 1: *El problema y su magnitud* (págs. 11-23), del capítulo 1 del informe *Dame Veneno*: https://justiciaalimentaria.org/wp-content/uploads/2022/01/informe_dameveneno.pdf

0.4. Construyendo alternativas



Actividad



Tiempo previsto:

15 min.



Metodología:

trabajo grupal



Recursos materiales:

papelógrafo, rotuladores

Desarrollo:

En un papelógrafo, mostrar una tabla encabezada por la pregunta «¿Qué puedo hacer yo para alimentarme de una forma más responsable?», con tres columnas tituladas: «¿Qué hacían mis familiares?», «¿Qué hago yo?», «¿Qué me queda por hacer?».

Se plantea una lluvia de ideas. Primero, con relación a la primera pregunta (¿Qué hacían mis familiares?). El alumnado recuerda aquello que le han contado en casa (reutilizar todos los envases, no tirar comida, comprar a granel sin envases...) y ven cómo el consumo de las generaciones anteriores era más coherente y menos derrochador. Con la segunda pregunta (¿Qué hago yo?), el alumnado identifica aquellas acciones que hacen en su día a día para realizar un consumo alimentario más responsable (seguir la dieta mediterránea, comprar alimentos sin envasar, reutilizar las bolsas de plástico...). De esta forma, aprenden de las acciones cotidianas de sus compañeros y compañeras al ver que consumir de forma más responsable es posible. En la última columna, se proponen cosas por hacer (comprar en tiendas de barrio, comprar productos andaluces...).

Durante esta parte del taller, la persona dinamizadora facilita y orienta al alumnado a la vez que apunta sus aportaciones. Si el alumnado no responde, puede dar algunos ejemplos para estimular la participación.

Por último, se hace entrega al alumnado de la *Guía universitaria de consumo sostenible*. Disponible en: <https://justiciaalimentaria.org/wp-content/uploads/2022/02/Gui%CC%81a-Universitaria-de-Alimentacio%CC%81n-Sostenible.pdf>



Objetivos

Reflexionar sobre la relación entre cultura alimentaria, gastronomía y patrimonio.

Conocer nuestra dieta actual, los factores que han intervenido en su evolución y las consecuencias en la salud y el medio ambiente.

Reflexionar sobre acciones de cambios desde la vida cotidiana y de la futura vida profesional.

Contenidos

Unesco. Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

Sistema de producción y consumo actual de alimentos.

Restauración de la dieta mediterránea.

0.1. Introducción al taller



Actividad



Tiempo previsto:
5 min.



Metodología:
trabajo grupal



Recursos materiales:
presentación, proyector

Desarrollo:

La persona encargada hace una breve introducción al taller que se va a realizar durante la clase: dieta mediterránea, patrimonio cultural inmaterial de la humanidad, la alimentación insana: una epidemia mundial, paisaje gastronómico.

0.2. Perspectiva desde el pasado



Actividad



Tiempo previsto:
15 min.



Metodología:
trabajo grupal



Recursos materiales:
presentación, proyector

Desarrollo:

Se muestra una presentación con diferentes fotos de platos, restaurantes y métodos de producción, tradicionales e industriales. Se propone la reflexión mediante la comparación de las imágenes (consultar la carpeta de materiales). Se plantean las siguientes preguntas:

- ¿Con cuál sientes más afinidad? ¿Cuál sientes más cercano?
- ¿Cuál crees que forma parte de nuestro patrimonio? ¿Con cuál de ellos crecieron nuestros antepasados?
- ¿Qué factores han actuado en esta transición?
- ¿Cuál crees que es modelo más sano para las personas? ¿Y el más sostenible?
- ¿Qué dieta seguiría estos parámetros?

Adicionalmente, se analiza el uso de las palabras *saludable*, *natural*, *artesano* y *local* en los envases de los alimentos y la inexistencia de regulación para su uso.

Se recomienda leer:

La dieta mediterránea. Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad

<https://ich.unesco.org/es/RL/la-dieta-mediterranea-00884>

Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario

<http://www.scielo.edu.uy/pdf/dix/v24n1/v24n1a01.pdf>

0.3. Perspectiva actual



Actividad



Tiempo previsto:

15 min.



Metodología:

trabajo grupal/individual



Recursos materiales:

proyector, video

Desarrollo:

Se proyectarán dos videos con el objetivo de reflexionar sobre los impactos en la salud y el medio ambiente derivados del abandono de la dieta mediterránea.

Video FAO *Serie sobre políticas: Alimentación y agricultura sostenibles:*

<https://www.youtube.com/watch?v=R1tXQtU8iVw>

Video *Las dietas mediterránea y japonesa, ejemplo de sostenibilidad:*

<https://www.youtube.com/watch?v=xkAPWCBxF1E>

Se recomienda leer:

The Lancet. The Global Syndemic of Obesity, Undernutrition, and Climate Change. The Lancet Commission report: [https://www.thelancet.com/pdfs/journals/lancet/PIIS0140-6736\(18\)32822-8.pdf#.XE93qTkHu98.email](https://www.thelancet.com/pdfs/journals/lancet/PIIS0140-6736(18)32822-8.pdf#.XE93qTkHu98.email)

La alimentación insana: Una epidemia mundial. Justicia alimentaria. Capítulo 1 y 2. *Peligro: alimentos y La alimentación que nos enferma* (págs. 13-35).

0.4. Perspectiva futura



Actividad



Tiempo previsto:

15 min.



Metodología:

trabajo grupal



Recursos materiales:

proyector, papel

Desarrollo:

El objetivo es cocinar el plato perfecto de nuestro paisaje gastronómico. Para ello, se dividen en diferentes grupos para crear sus propuestas. La idea es enumerar todos los ingredientes y los diferentes elementos que hay que tener en cuenta, dentro de nuestro marco cultural, desde una perspectiva saludable y sostenible.

¿Cuáles son los ingredientes?

¿Cuál es su origen?

¿Qué utensilios de cocina se necesitan?

¿Qué método culinario se emplea?

¿A quién va dirigido?

(lo ideal es que sea a la familia, para resaltar ese aspecto de la dieta mediterránea e incidir en que los niños y las niñas no tienen que comer diferente, como nos hace creer la industria alimentaria).

Presentación del plato

El objetivo de esta actividad es que el alumnado tome parte en el asunto, se sienta empoderado y asuma responsabilidad a nivel personal y profesional.

Por último, se hace entrega al alumnado de la *Guía universitaria de consumo sostenible*. Disponible en:

<https://justiciaalimentaria.org/wp-content/uploads/2022/02/Gui%CC%81a-Universitaria-de-Alimentacio%CC%81n-Sostenible.pdf>

S10. PIRÁMIDE NUTRICIONAL DE LA DIETA MEDITERRÁNEA. RECOMENDACIONES PARA UNA DIETA SALUDABLE Y SOSTENIBLE

Lugar: aula



Duración:
50 min.

Objetivos

Dar valor a la dieta mediterránea en lo referente a la salud personal y la sostenibilidad del medio ambiente.

Conocer el impacto sobre nuestra salud y sobre el medioambiente del patrón alimenticio actual, consecuente del abandono de la dieta mediterránea.

Reflexionar sobre acciones de cambios desde la vida cotidiana y de la futura vida profesional.

Contenidos

Dieta actual.
Impactos sobre la salud y el medio ambiente.

Dieta mediterránea.
Saludable y sostenible.

Recomendaciones y nuevas propuestas.

0.1. Introducción al taller



Actividad



Tiempo previsto:
5 min.



Metodología:
trabajo grupal



Recursos materiales:
presentación, proyector

Desarrollo:

La persona encargada hace una breve introducción al taller que se va a realizar durante la clase: dieta mediterránea, saludable y sostenible; dieta actual, impactos sobre la salud y el medio ambiente; soberanía alimentaria; recomendaciones y nuevas propuestas.

0.2. Consumo actual, impactos



Actividad



Tiempo previsto:
25 min.



Metodología:
trabajo grupal/individual



Recursos materiales:
proyector

Desarrollo:

Para introducir esta temática, se presentan diferentes fotografías de platos preparados (consultar la carpeta de materiales), procesados y procedentes de restaurantes de comida rápida.

Se le realiza una serie de preguntas al grupo clase:

- ¿Cuál de estos platos has comido esta semana o la semana pasada? ¿Quién lo ha preparado?
- ¿Qué aporte nutricional tiene? (hacer referencia a la información que muestra la pirámide recomendada, si es necesario se puede volver a ella)
- ¿Conoces la procedencia de los ingredientes? ¿Cuántos kilómetros ha recorrido hasta llegar a tu mesa?
- ¿Qué otra cosa acompaña al alimento? (nota: referente a envases y cubiertos de plástico de un solo uso)
- ¿Qué impactos tiene esto sobre nuestro cuerpo y sobre el medio ambiente? ¿Qué alternativas tenemos?

A continuación, se muestran fotografías de platos de la dieta mediterránea (consultar la carpeta de materiales), con información sobre los ingredientes y el tiempo de elaboración (nota: mostrar la facilidad del acceso a los ingredientes y de la elaboración de un plato saludable).

Se le realiza una serie de preguntas al grupo clase:

- ¿Cuál de estos platos has comido esta semana o la semana pasada? ¿Quién lo ha preparado? ¿Sabes prepararlo? ¿Qué aporte nutricional tiene?

Adicionalmente, se analiza el uso de las palabras saludable, natural, artesano y local en los envases de los alimentos y la inexistencia de regulación para su uso, así como los términos eco y de temporada, con el fin de ir introduciendo el concepto de soberanía alimentaria.

El objetivo es que reflexionen sobre los impactos en la salud y el medio ambiente derivados del abandono de la dieta mediterránea.

Se recomienda leer:

Un futuro aterrador. Los terribles efectos del ser humano. Real academia de gastronomía.

<http://realacademiadegastronomia.com/2016/03/18/un-futuro-aterrador/>


Evaluación de la dieta española desde 1964 hasta 2015: Resultados de las Encuestas de Consumo de Alimentos. FEN.


<https://www.fen.org.es/storage/app/media/imgInvestigacion/POSTER%20PANEL%20FINAL.pdf>


La alimentación insana: Una epidemia mundial. Justicia alimentaria. Capítulo 1 y 2. *Peligro: alimentos y La alimentación que nos enferma* (págs. 13-35)

0.3. Dieta mediterránea: saludable y sostenible



 **Tiempo previsto:**
25 min.

 **Metodología:**
trabajo grupal

 **Recursos materiales:**
presentación, proyector

Desarrollo: Visionado de un video sobre la elaboración tradicional del salmorejo cordobés (3:05 min).

https://www.youtube.com/watch?time_continue=32&v=lswcFxmLOnU

El grupo clase se divide en cuatro subgrupos. Se les invita a reflexionar sobre las siguientes cuestiones:

1. ¿Está relacionado este plato con algún festejo o estación del año?
2. ¿Qué ingredientes lleva? ¿Son conocidos para ti? ¿Son cercanos?
3. ¿Creéis que es un plato completo y saludable?
4. ¿Qué receta se sigue para su elaboración? ¿Podrías relacionarla con alguna persona de tu familia?
5. ¿Qué emociones se despiertan en ti?

En esta actividad, también se aborda el tema de género, es decir, observar qué posición ocupan las mujeres en el marco de la producción y elaboración de los alimentos. Se analizará a través de las preguntas:

1. ¿Conocéis algún personaje famoso de la televisión relacionado con la cocina que sea mujer? ¿Y que sea hombre? ¿Qué papeles tienen?
2. Generalmente, ¿quién se encarga de la comida en los hogares? Por tanto, ¿quién es responsable de la transmisión de los conocimientos culinarios?

Finalmente, se les invita a reflexionar sobre las diferentes pirámides nutricionales ([anexo 5](#)).

El grupo se divide en 6 y a cada uno se le asigna una pirámide diferente.

1. Saludable y sostenible: ideal en lo referente a la composición y el respeto al medio ambiente. Es la más parecida a la dieta mediterránea y se basa en el decálogo. Sin embargo, en la pirámide no aparecen los elementos referentes a los hábitos saludables (ejercicio, métodos culinarios, costumbres, estado emocional, etc.). El decálogo no hace referencia a la responsabilidad social.
2. Hábitos saludables: en cuanto a la composición, sitúa en el mismo nivel los hidratos de carbono y las verduras. Tampoco hace referencia a la responsabilidad social.
3. Alimentación saludable (hidratos de carbono): sitúa en primer lugar los hidratos de carbono. Tampoco hace referencia a la responsabilidad social.
4. Dieta mediterránea: sitúa en primer lugar los hidratos de carbono. Tampoco hace referencia a la responsabilidad social.
5. Consumo actual (Estado español): gran consumo de lácteos y dulces. Tampoco hace referencia a la responsabilidad social.

Se les deja un tiempo para que reflexionen sobre estos conceptos en cada una de las pirámides y expongan sus ideas sobre:

- 1- Composición de la dieta.
- 2- Impactos en la salud.
- 3- Impactos sobre el medioambiente.
- 4- Responsabilidad social.

Finalmente, se habla sobre el estudio PREDIMED, cuyos resultados muestran los beneficios de la dieta mediterránea en la población con alto riesgo de sufrir enfermedades cardiovasculares y otras enfermedades asociadas.

Con esta actividad se pretende presentar las características principales de la dieta mediterránea: herencia cultural, pauta nutricional rica y saludable, recetas tradicionales y elaboradas con productos locales. Y también dar a conocer las pautas para llevar una dieta saludable y sostenible.

Se recomienda leer:

Trichopoulou, A., Martínez-González, M. A., Tong, T. Y. et al. Definitions and potential health benefits of the Mediterranean diet: views from experts around the world. BMC Med 12, 112 (2014).

<https://bmcmecine.biomedcentral.com/articles/10.1186/1741-7015-12-112>

Rivera, A., Jaldón, J., García, I., Casado, L., Moreno, A. I., Morán, L. J., Capitán, J. M. Pirámide de la alimentación saludable y sostenible. CODINAN. <http://codinan.org/cod/wp-content/uploads/2018/03/Art%C3%ADculo-Pir%C3%A1mide-saludable-y-sostenible-CODINAN.pdf>

Salas-Salvadó, J., Mena-Sánchez, G. El gran ensayo de campo nutricional PREDIMED. Nutrición Clínica en Medicina (pág. 4). www.aulamedica.es/nutricionclinicamedicina/pdf/5046.pdf

0.4. Recomendaciones y nuevas propuestas

Actividad

**Tiempo previsto:**

20 min.

**Metodología:**

trabajo grupal

**Recursos materiales:**

proyector, papel

Desarrollo:

El grupo clase se divide en pequeños subgrupos, para redactar alternativas individuales y a nivel profesional con el fin de restaurar la dieta mediterránea como modelo de dieta saludable y sostenible en nuestra población actual.

Se trabaja el Decálogo para la alimentación sostenible. Una opción es proyectar el siguiente video como cierre de la actividad y para dar pie a la actividad de continuidad: <https://youtu.be/RPFDGpnKxWY>

Por último, se hace entrega al alumnado de la *Guía universitaria de consumo sostenible*. Disponible en: <https://justiciaalimentaria.org/wp-content/uploads/2022/02/Gui%CC%81a-Universitaria-de-Alimentacio%CC%81n-Sostenible.pdf>



S11. RETOS ACTUALES DE LA PRODUCCIÓN ANIMAL Y LA ALIMENTACIÓN

Lugar: aula



Duración:
90 min.

Objetivos

Conocer de qué conceptos y opiniones parte el grupo sobre el problema del hambre y los sistemas alimentarios.

Crear una conciencia crítica ante la información que se recibe sobre las causas del hambre y la producción animal.

Conocer los conceptos de derecho a la alimentación y soberanía alimentaria.

Conocer y compartir las alternativas cercanas de consumo y de producción local a través de los conocimientos prácticos del alumnado.

Contenidos

Causas del hambre y problemas de sistema alimentario actual.

Derecho a la alimentación.

Soberanía alimentaria.

Construcción de alternativas.

0.1. Introducción al taller



Actividad



Tiempo previsto:
5 min.



Metodología:
trabajo grupal



Recursos materiales:
presentación, proyector

Desarrollo:

El profesor o profesora hace una breve introducción al taller que se va a realizar durante la clase: romper los mitos clásicos sobre el hambre, plantear los conceptos de derecho a la alimentación y soberanía alimentaria, y conocer y crear alternativas de producción y consumo alimentario respetuosas con las personas, las culturas y el medio ambiente.

0.2. Verdades y mentiras sobre nuestra alimentación



Actividad



Tiempo previsto:
25 min.



Metodología:
trabajo grupal



Recursos materiales:
[anexo 3](#), Verdades y mentiras sobre nuestra alimentación

Desarrollo:

1. Se divide la clase en dos espacios claramente separados. La persona que dinamiza lee al menos 3 de las 4 posibles causas del hambre ([anexo 3](#)) y pregunta si consideran dicha causa verdadera o falsa. Para cada una de las afirmaciones, el alumnado debe posicionarse en un lado o en otro de la clase, según considere que la afirmación es verdadera o falsa. La persona dinamizadora va anotando en la pizarra la opinión mayoritaria. Acto seguido, se pregunta a una o dos personas de cada grupo por qué se ha posicionado de uno u otro lado (10 min).

2. Con los resultados obtenidos escritos en la pizarra, la persona dinamizadora lee nuevamente las causas del hambre y desvela si realmente son verdaderas o falsas según la justificación del [anexo 3](#). Tras leer la solución, vuelve a preguntar al alumnado su impresión al respecto y las diferentes opiniones, y crea un pequeño debate sobre la cuestión (10 min).

Si el profesorado está interesado, puede ampliar el número de mitos o contrastar la información que se presenta en los anexos consultando el siguiente link:

https://justiciaalimentaria.org/wp-content/uploads/2022/01/informe_dameveneno.pdf

0.3. Retos actuales de la producción animal y la alimentación



Actividad



Tiempo previsto:
40 min.



Metodología:
trabajo grupal



Recursos materiales:
artículos de prensa seleccionados

Desarrollo:

1. Se divide el grupo clase en 10 subgrupos.
2. Se reparte a cada grupo un artículo de prensa, que deberán analizar para completar una ficha de reflexión. Estos artículos deben estar relacionados con temas de producción animal y alimentación actuales. (Habrá dos grupos con el mismo artículo de prensa, por tanto, 5 artículos para 10 subgrupos.)
3. Finalmente, cada grupo expone a la clase el artículo que le ha correspondido y sus reflexiones.

Artículos de prensa:

1. «Cuatro preguntas comprometidas para las empresas alimentarias»
https://elpais.com/elpais/2019/10/16/planeta_futuro/1571209801_720449.html
2. «La dehesa ibérica desafía al cambio climático»
https://www.diariodesevilla.es/sociedad/dehesa-iberica-cambio-climatico_0_1392760857.html
3. «Crisis Climática: “Hay que seguir una dieta variada, con fruta y verdura, y poca proteína animal”»
<https://www.lavanguardia.com/natural/cambio-climatico/20190809/463947012547/entrevista-marta-rivera-ipcc-onu-informe-ganaderia-extensiva.html>
4. «María Andrés, quesera y ganadera: “Es necesario el trabajo en red y hacerlo de forma colectiva”»
https://www.eldiario.es/clm/emprende_a_diario/necesario-trabajo-hacerlo-forma-colectiva_6_889321065.html
5. «Marion Nestle: la nutricionista a la que espía la industria alimentaria por sus revelaciones»
https://www.alimente.elconfidencial.com/nutricion/2018-10-31/marion-nestle-industria-alimentaria-wikileaks-nutricion_1638281/

0.4. Construyendo alternativas sostenibles



Actividad



Tiempo previsto:
15 min.



Metodología:
trabajo grupal



Recursos materiales:
presentación, proyector, video

Desarrollo:

Se presentan dos casos relacionados con el sistema caprino en Andalucía:

- Video sobre la quesería artesanal ComoCabras <https://www.youtube.com/watch?v=swrYGHpRR58&t=2s>
- Programa de la Red de Áreas Pasto-Cortafuegos de Andalucía (RAPCA)

0.5. Conclusiones



Actividad



Tiempo previsto:
5 min.



Metodología:
trabajo grupal/individual



Recursos materiales:

Desarrollo:

Para concluir el taller, se invita al alumnado a reflexionar sobre su papel como agente activo de la soberanía alimentaria, tanto en su vida cotidiana como en su futuro profesional.

Por último, se hace entrega al alumnado de la *Guía universitaria de consumo sostenible*. Disponible en: <https://justiciaalimentaria.org/wp-content/uploads/2022/02/Gui%CC%81a-Universitaria-de-Alimentacio%CC%81n-Sostenible.pdf>

S12. COCINANDO SOBERANÍA ALIMENTARIA EN CÓRDOBA



Duración:
80 min.

Lugar: Rest. Amaltea (Ronda de Isasa 10, 14003, Córdoba)

Objetivos

Plantear al alumnado ejemplos de emprendimientos gastronómicos en la línea de alimentación sostenible y promoción de la soberanía alimentaria.

Contenidos

Soberanía alimentaria.
Emprendimientos sostenibles.
Patrimonio gastronómico.



0.1. Introducción al taller



Actividad



Tiempo previsto:
10 min.



Metodología:
trabajo grupal



Recursos materiales:
preguntas orientadoras

Desarrollo:

El profesor o profesora hace una breve introducción al taller que se va a realizar durante la clase. Para ello, plantea las siguientes preguntas al alumnado:

¿Cómo se relaciona la gastronomía con el territorio?

¿Conoces el concepto de soberanía alimentaria?

¿Cómo promueve la soberanía alimentaria la conservación del patrimonio gastronómico?

Finalmente, se exponen las diferentes actividades del taller: presentación de dos emprendimientos, cata de quesos y presentación de Justicia Alimentaria.

0.2. Presentación del restaurante Amaltea



Actividad



Tiempo previsto:
20 min.



Metodología:
trabajo grupal



Recursos materiales:
creadora del Restaurante

Desarrollo:

La propietaria del restaurante expondrá su iniciativa y contará su experiencia como emprendedora. Su charla estará basada en las siguientes preguntas:

- ¿De dónde surgió la idea?
- ¿Cómo ha sido el proceso de emprender?
- ¿Qué significa el concepto de restaurante ecológico?
- ¿Cómo se diseña el menú?
- ¿Cuál es el proceso de selección de proveedores?

El restaurante Amaltea abrió sus puertas en el año 2000, cuando su propietaria, Raquel Pascual, apostó por una cocina mediterránea a la que incorporar novedades cada temporada y referencias a otras culturas. La mayoría de sus proveedores provienen de agricultura ecológica local y de alimentos procesados de manera artesanal. Facebook: <https://www.facebook.com/RestauranteAmaltea/>

0.3. Presentación de la iniciativa ComoCabras



Actividad



Tiempo previsto:
20 min.



Metodología:
trabajo grupal



Recursos materiales:
emprendedores de la iniciativa

Desarrollo:

Los propietarios de esta iniciativa nos cuentan su experiencia:

- De dónde surgió la idea.
- Cómo ha sido el proceso de emprender.
- El concepto de artesanal.
- Los registros sanitarios y certificaciones.
- Canales de comercialización.

La quesería ComoCabras es el emprendimiento de una joven pareja, ambos egresados de la ETSIAM de la UCO, que han apostado por la producción de quesos de cabra artesanales. Después de un largo proceso para obtener los registros sanitarios que permitieran su apertura, hoy en día venden sus productos en el Ecomercado de Córdoba y en diferentes restaurantes y tiendas de comercio local.

Página web: <http://queseriacomocabras.com/>

Video: <http://www.rtve.es/alacarta/videos/aqui-la-tierra/aqui-tierra-estos-quesos-estan-como-cabra/4521758/>

0.4. Cata de quesos



Actividad



Tiempo previsto:
20 min.



Metodología:
trabajo grupal



Recursos materiales:
quesos artesanales, menaje

Desarrollo:

Las personas de ComoCabras guiarán una pequeña cata de quesos artesanos explicando el proceso productivo y el posible maridaje.

S13. SEMILLAS ANDALUZAS AUTÓCTONAS Y PANADERÍA ARTESANAL

Lugar: aula



Duración:
50 min.

Objetivos

Reflexionar sobre la relación entre patrimonio gastronómico y producción artesanal.

Conocer experiencias de recuperación de variedades locales de trigos.

Reflexionar sobre acciones de cambios desde la vida cotidiana y de la futura vida profesional.

Contenidos

Patrimonio gastronómico.

Producción artesanal.

Semillas autóctonas.



0.1. Introducción al taller



Actividad



Tiempo previsto:

5 min.



Metodología:

trabajo grupal



Recursos materiales:

presentación, proyector

Desarrollo:

La persona encargada hace una breve introducción al taller que se va a realizar durante la clase: semillas autóctonas, trigos duros y producción artesanal en Andalucía.

0.2. La Red Andaluza de Semillas



Actividad



Tiempo previsto:
10 min.



Metodología:
trabajo grupal



Recursos materiales:
presentación, proyector

Desarrollo:

En este taller nos acompañará una persona de la Red Andaluza de Semillas (RAS), quien nos contará sobre esta organización, los programas y proyectos y la importancia de la diversidad agrícola para el patrimonio gastronómico.

Contacto Red Andaluza de Semillas (RAS): info@redandaluzadesemillas.org

0.3. Proyectos de recuperación de trigos duros en Andalucía



Actividad



Tiempo previsto:
20 min.



Metodología:
trabajo grupal



Recursos materiales:
proyector, video

Desarrollo:

La persona de la Red Andaluza de Semillas presentará diversos proyectos que se están llevando a cabo para la recuperación y conservación de trigos duros en Andalucía. Algunos de estos son:

Proyecto CERERE: Cereal Renaissance in Rural Europe:
embedding diversity in organic and low-input food systems

Proyecto DIVERSIFOOD

Proyecto Construyendo soberanía alimentaria: las variedades autóctonas, una herramienta para el cambio

Más información: <https://www.redandaluzadesemillas.org/proyecto/109/cerere>

0.4. Producción artesanal de pan y patrimonio gastronómico



Actividad



Tiempo previsto:
15 min.



Metodología:
trabajo grupal



Recursos materiales:
proyector

Desarrollo:

Se describen las principales características de la producción artesanal de panes en Andalucía y su vinculación con los cereales autóctonos.

Finalmente, se presentan brevemente algunas barreras a nivel legislativo para la elaboración y comercialización de la producción artesanal en Andalucía.

Video sobre pan artesanal: <https://www.youtube.com/watch?v=Vaq87zggCgQ&t=1s>

Video sobre queso artesanal: <https://www.youtube.com/watch?v=swrYGHpRR58&t=12s>

Por último, se hace entrega al alumnado de la *Guía universitaria de consumo sostenible*. Disponible en: <https://justiciaalimentaria.org/wp-content/uploads/2022/02/Gui%CC%81a-Universitaria-de-Alimentacio%CC%81n-Sostenible.pdf>

S14. RETOS DEL MARKETING FORESTAL FRENTE A LA SOSTENIBILIDAD

Lugar: aula



Duración:
70 min.

Objetivos

Reflexionar sobre las estrategias publicitarias de la industria alimentaria y su impacto en el consumo y el medio ambiente.

Conocer la importancia del etiquetado como herramienta de comunicación y publicidad por parte de las empresas.

Reflexionar sobre acciones de cambios desde la vida cotidiana y de la futura vida profesional.

Contenidos

Publicidad alimentaria.

Etiquetado.

Soberanía alimentaria y gestión de recursos forestales.

Certificaciones y sellos forestales.

0.1. Introducción al taller



Actividad



Tiempo previsto:
5 min.



Metodología:
trabajo grupal



Recursos materiales:
presentación, proyector

Desarrollo:

La persona encargada hace una breve introducción al taller que se va a realizar durante la clase: publicidad alimentaria, etiquetado, certificaciones forestales y retos actuales del marketing forestal.

0.2. Análisis de publicidad alimentaria (anuncios televisión)



Actividad



Tiempo previsto:
15 min.



Metodología:
trabajo grupal



Recursos materiales:
presentación, proyector

Desarrollo:

Se inicia con la proyección de dos anuncios de la marca Nocilla, antes y después de incluir en la etiqueta «Sin aceite de palma».

Se invita al alumnado a que identifique dos diferencias y dos similitudes en los anuncios, y no se les advertirá, a priori, del cambio en la etiqueta.

Se hace una pequeña reflexión de las causas para el cambio de etiqueta, y se puntualiza sobre la deforestación de bosques para la siembra de palma.

Se menciona que, en la actualidad, existen productos alimentarios que siguen utilizando el aceite de palma en sus ingredientes, como el caso de las galletas OREO. Se proyecta un anuncio publicitario de galletas OREO y se continúa con la reflexión sobre el impacto de la publicidad alimentaria y sus efectos no solo a nivel medio ambiental, sino también en la salud humana y en temas de equidad de género.

Se comenta sobre la deforestación de bosques en Latinoamérica para la siembra de soya. Aquí se relaciona con Burger King y el uso de la soya como alimento para ganado.

Se recomienda leer el punto 1: *Publicidad* (págs. 84-95), del capítulo 3 del informe *Dame Veneno*: https://justiciaalimentaria.org/wp-content/uploads/2022/01/informe_dameveneno.pdf

0.3. Soberanía alimentaria y gestión de recursos forestales



Actividad



Tiempo previsto:
15 min.



Metodología:
trabajo grupal



Recursos materiales:

Desarrollo:

Se introduce el concepto de soberanía alimentaria y se relaciona con la gestión de los recursos forestales, se dan algunos ejemplos de producción forestal sostenible no maderera.

Posteriormente, se reflexiona sobre las certificaciones forestales y su potencial uso para favorecer una producción y consumo sostenibles. Se explican las certificaciones PEFC y Rainforest, el concepto y lo que implica a nivel de marketing para una industria obtener esta certificación, así como sus implicaciones para la soberanía alimentaria.

0.4. Retos actuales para el marketing forestal



Actividad



Tiempo previsto:
30 min.



Metodología:
trabajo grupal



Recursos materiales:
artículos de prensa seleccionados

Desarrollo:

1. Se divide el grupo clase en cuatro subgrupos.
2. Se reparte a cada grupo un artículo de prensa, que deberán analizar para completar una ficha de reflexión. Estos artículos deben estar relacionados con temas forestales actuales.
3. Finalmente, cada grupo expone a la clase el artículo que le ha correspondido y sus reflexiones.

1. «Qué tiene que ver Burger King con la deforestación descontrolada en Brasil y Bolivia»
https://www.eldiario.es/theguardian/Burger-King-deforestadas-Brasil-Bolivia_0_678582385.html

2. «El gran negocio de la madera ilegal crece en España»
<https://www.elmundo.es/cataluna/2020/02/23/5e5121e021efa0b3428b457e.html>

3. «Andalucía, región con mayor diversidad de setas y trufas de España, cuenta con 3.800 variedades»
<https://cordobabn.com/2019/12/14/andalucia-region-con-mayor-diversidad-de-setas-y-trufas-de-espana-cuenta-con-3-800-variedades/>

4. «Los parques naturales se convierten en una fuente de riqueza al alza»
<https://www.diariorur.es/20140316/local/malaga/parques-naturales-convierten-fuente-201403161404.html>

0.5. Conclusiones



Actividad



Tiempo previsto:
10 min.



Metodología:
trabajo grupal/individual



Recursos materiales:
papelógrafo, papeletas de colores, cinta adhesiva

Desarrollo:

Para concluir el taller, se invita al alumnado a reflexionar sobre su papel como agente activo de la soberanía alimentaria, tanto en su vida cotidiana como en su futuro profesional.

Por último, se hace entrega al alumnado de la *Guía universitaria de consumo sostenible*. Disponible en: <https://justiciaalimentaria.org/wp-content/uploads/2022/02/Gui%CC%81a-Universitaria-de-Alimentacio%CC%81n-Sostenible.pdf>

S15. PRODUCCIÓN ARTESANAL ALIMENTARIA

Lugar: aula



Duración:
90 min.

Objetivos

Conocer las características de la producción artesanal alimentaria y la reglamentación existente en Andalucía.

Plantear al alumnado ejemplos de emprendimientos en producción artesanal en la línea de alimentación sostenible y promoción de la soberanía alimentaria.

Reflexionar sobre acciones de cambios desde la vida cotidiana y de la futura vida profesional.

Contenidos

Producción artesanal alimentaria, legislación y patrimonio gastronómico.

Territorio y soberanía alimentaria.

El caso de las queserías artesanas y de campo.



0.1. Introducción al taller



Actividad



Tiempo previsto:

5 min.



Metodología:

trabajo grupal



Recursos materiales:

presentación, proyector

Desarrollo:

La persona encargada hace una breve introducción al taller que se va a realizar durante la clase: producción artesanal alimentaria y patrimonio gastronómico, y la vinculación con los conceptos de territorio y soberanía alimentaria.

0.2. Conceptos de producción artesanal y soberanía alimentaria



Actividad



Tiempo previsto:

15 min.



Metodología:

trabajo grupal



Recursos materiales:

presentación, proyector

Desarrollo:

Se proyecta en clase un video corto sobre el pan artesanal para introducir los conceptos básicos de la producción artesanal: origen de las materias primas, respeto por los tiempos naturales y presencia del factor humano. A continuación, se vincula este concepto con la importancia del territorio como el marco sociofísico para el desarrollo de este tipo de actividades. Finalmente, se presentan los conceptos de soberanía alimentaria y patrimonio gastronómico.

0.3. Presentación de la iniciativa ComoCabras



Actividad



Tiempo previsto:

30 min.



Metodología:

trabajo grupal



Recursos materiales:

emprendedora de la iniciativa

Desarrollo:

Los propietarios de esta iniciativa nos cuentan su experiencia:

- De dónde surgió la idea.
- Cómo ha sido el proceso de emprender.
- El concepto de artesanal.
- Los registros sanitarios y certificaciones.
- Canales de comercialización.

La quesería ComoCabras es el emprendimiento de una joven pareja, ambos egresados de la ETSIAM de la UCO, que han apostado por la producción de quesos de cabra artesanales. Después de un largo proceso para obtener los registros sanitarios que permitieran su apertura, hoy en día venden sus productos en el Ecomercado de Córdoba y en diferentes restaurantes y tiendas de comercio local.

Web: <http://queseriacomocabras.com/>

Video: <http://www.rtve.es/alacarta/videos/aqui-la-tierra/aqui-tierra-estos-quesos-estan-como-cabra/4521758/>

0.4. Cata de quesos



Actividad



Tiempo previsto:

25 min.



Metodología:

trabajo grupal



Recursos materiales:

quesos artesanales, menaje

Desarrollo:

Las personas de ComoCabras guiarán una pequeña cata de quesos artesanos explicando el proceso productivo y el posible maridaje.

Por último, se hace entrega al alumnado de la *Guía universitaria de consumo sostenible*. Disponible en: <https://justiciaalimentaria.org/wp-content/uploads/2022/02/Gui%CC%81a-Universitaria-de-Alimentacio%CC%81n-Sostenible.pdf>

S16. EL HUERTO COMO HERRAMIENTA PEDAGÓGICA

Lugar: jardín



Duración:
1 hora 15 min.

Objetivos

Presentación Justicia Alimentaria, el espacio en el que se encuentran, el huerto, cómo surge, su funcionamiento.

Aprender a transversalizar la Soberanía Alimentaria en la currícula educativa mediante la huerta.

Reflexionar sobre los espacios de aprendizaje para la transformación social.

Contenidos

Conocimientos básicos sobre huerta.

Huerta universitaria como herramienta pedagógica.

Soberanía alimentaria como derecho de los pueblos.

0.1. Introducción al taller



Actividad



Tiempo previsto:
15 min.



Metodología:
trabajo grupal



Recursos materiales:

Desarrollo:

Se inicia el taller presentado al alumnado la organización y el espacio de huerta de la facultad, en concreto cómo ha sido su evolución, el marco en el proyecto correspondiente y su gestión actual.

A continuación, se le hacen las siguientes preguntas en plenario:

¿Conocíais el espacio? ¿Lo veis interesante? ¿Para qué lo usaríais? ¿Qué es transversalizar la Soberanía Alimentaria en la currícula educativa? ¿Pensáis que es fácil?

0.2. Taller Trivial Hortelano



Actividad



Recursos materiales:



Tiempo previsto:
40 min.



Metodología:
trabajo grupal/individual

Documento de tareas en la huerta, Ficha ecosistemas del huerto, Cartel/palito de madera con nombre de cultivo y número del grupo, Cartel/palito de madera con parte de cultivo nos comemos y número del grupo, Ficha contenidos/criterios de evaluación de asignatura de primaria de la Junta de Andalucía para quesito morado, Tabla de alimentos de temporada (quesito verde). Portaquesitos trivial, colores y quesitos.

Desarrollo: Descargar material necesario desde: <https://redalimentacion.org/es/recursos/trivial-en-el-huerto>

1. Se dividirá al alumnado en 4 grupos.

Cada grupo se situará en un lugar y tendrá instrucciones y materiales para conseguir cada quesito.

2. Se comentarán el objetivo de la sesión y las normas del juego:

Objetivo: a través de una sesión práctica y dinámica pretendemos acercar las potencialidades del huerto para trabajar los diferentes criterios de evaluación en primaria vinculados a la asignatura de Ciencias de la Naturaleza, a la didáctica del medio ambiente.

Hay muchos recursos online de cómo montar un huerto escolar y cómo trabajarlo con alumnado de diferentes niveles educativos pero la idea del taller es motivar a no tenerle miedo al huerto y conseguir que llame la atención con herramienta educativa. Cada grupo tiene 5 minutos para ir por el huerto de manera sucesiva resolviendo el quesito naranja y el rosa.

Tendrán 20 minutos en total para dar respuesta a las misiones que les permitirán conseguir los 6 quesitos. Una vez hayan pasado los 20 minutos, en los que se irán resolviendo dudas cuando vayan surgiendo, se corregirá quesito por quesito, dándolo o no en función del aplausómetro.

Pruebas para conseguir los quesiletes:

Quesito Naranja – Con los pies en la tierra

Misión: Colocar en el huerto el letrero del cultivo que ha tocado al frente del líneo donde esté situado, sólo o en asociación con algún otro cultivo.

PROPUESTA: Al haber 4 grupos, 2 deberán buscar cultivos asociados y los 2 restantes otros cultivos.

Pudiendo ser la propuesta:

Grupo 1: Asociación lechugas/escarola/acelga + cebolla/ajo.

Grupo 2: Asociación Zanahoria + Remolacha.

Grupo 3: Leguminosas (Habas/guisantes)

Grupo 4: Acelgas/Perejil/ajo

*Presentar brevemente las diferentes familias presentes en el huerto y sus asociaciones.

CN.01.01. Iniciarse en la obtención de información y realizar pequeñas conjeturas sobre hechos y elementos naturales previamente definidos mediante la realización de pequeños y sencillos experimentos de forma cooperativa que faciliten su comprensión, expresando oralmente los resultados obtenidos y aplicando estos conocimientos a otros experimentos o experiencias.

CN.02.04. Utilizar de manera adecuada instrumentos y recursos (guías, cuadernos de campos, lupas...), así como medios audiovisuales y tecnológicos, para la observación y estudio de los seres vivos, comunicando los resultados obtenidos de manera oral y escrita, identificando con ello comportamientos individuales y colectivos, que influyan de manera positiva o negativa, en la conservación del medio ambiente y de los elementos que lo componen.

C.E.1.3. Identificar y clasificar los seres vivos del entorno en animales y plantas, conociendo su estructura y señalando la importancia del agua para la vida, desarrollando valores de cuidado y respeto.

Quesito Rosa - ¿Qué nos comemos?

Misión: Colocar en el huerto el letrero con la parte del cultivo que ha tocado (raíz, hojas o fruto), al frente del bancal de aquel cultivo del que crean que nos comemos esa parte.

PROPUESTA: hojas (lechuga, escarola, acelga, perejil), raíz (zanahoria, Remolacha), bulbo (cebolla, ajo), semillas (haba o guisante).

*Reflexionar sobre lo fácil o difícil que les ha parecido esta actividad y la desagrarización cultural que sufrimos y que reivindica la agroecología.

CS.01.07. Conocer algunos productos típicos que se producen en su entorno más cercano. Identificar las materias primas y asociar los productos elaborados con las principales actividades y profesiones de cada uno de los sectores económicos.

C.E.2.3. Conocer y utilizar pautas sencillas de clasificación que identifiquen los componentes bióticos y abióticos de un ecosistema, conociendo las relaciones básicas de interdependencia e identificando las principales características y el funcionamiento de los órganos, aparatos y sistemas que intervienen en las funciones vitales de los seres vivos que habitan en nuestra comunidad, adquiriendo valores de responsabilidad y respeto hacia el medio ambiente.

Contenidos de este criterio:

3.3. Clasificación de las plantas en función de sus características básicas, y reconocimiento de sus partes.

3.5. Identificación de las funciones vitales de nutrición, relación y reproducción de los animales y plantas.

3.6. Clasificación de animales y plantas en relación con las funciones vitales.

3.7. Valoración de la importancia del agua para las plantas (la fotosíntesis) y para todos los seres vivos. El ciclo del agua.

3.14. Desarrollo de hábitos de respeto y cuidado hacia los seres vivos.

3.15. Desarrollo de valores de defensa y recuperación del equilibrio ecológico.

CS.03.13. Desarrollar la curiosidad por conocer formas de vida humana en el pasado, utilizando estrategias que potencien la indagación y la búsqueda de información sobre ese pasado, su legado y el conocimiento de aquellas instituciones y organismos que preservan, conservan y cuidan nuestro patrimonio histórico-artístico con su riqueza y variedad de las distintas culturas mostrando una actitud de respeto a su entorno y cultura, apreciando la herencia cultural y patrimonial de Andalucía.

Quesito Amarillo – Refranes o adivinanzas de la huerta y del clima

Misión: ¿Conocéis algún refrán o adivinanza de la huerta o vinculados con el clima?

Les repartiremos por grupos unos refranes partidos por la mitad desordenados, ellas deberán buscar el orden lógico de esos refranes, intentando después pensar en qué significado pueden tener.

LCL.01.04. Escuchar, reconocer y reproducir textos orales sencillos de la literatura infantil andaluza.

LCL.02.09. Comprender y utilizar los conocimientos básicos sobre la lengua propios del ciclo en las actividades de producción y comprensión de textos, mejorando progresivamente en el uso de la lengua escrita para expresar reflexiones argumentadas sobre las opiniones propias y ajenas, sobre situaciones cotidianas, desde el respeto y con un lenguaje constructivo. CCL, CSC, CAA, SIEP. LCL.03.05. Analizar y valorar la información recibida procedente de distintos ámbitos de comunicación social, exponiendo sus conclusiones personales sobre el contenido del mensaje y la intención; realizando pequeñas noticias, entrevistas, reportajes sobre temas de interés cercanos según modelos. CCL, CD, CAA.

Quesito Verde – La huerta de temporada.

Misión: Elegir una verdura u hortaliza de la temporada de invierno / primavera /

verano u otoño. Describir una receta sostenible (que incluya otros alimentos de temporada) y saludable con esta verdura u hortaliza.

*Presentar brevemente la importancia ambiental de consumir frutas y hortalizas de temporada. ¿Qué encontramos en el supermercado? Desagrarización cultural, respeto ritmos naturales, gasto de energía, plásticos y químicos en cultivos fuera de temporada...

MAT.01.04. Interpretar y expresar el valor de los números en textos numéricos de la vida cotidiana y formular preguntas y problemas sencillos sobre cantidades pequeñas de objetos y hechos o situaciones en los que se precise contar, leer, escribir, comparar y ordenar números de hasta tres cifras, indicando el valor de posición de cada una de ellas.

MAT.03.06. Utilizar los números naturales, decimales, fraccionarios y los porcentajes sencillos para interpretar e intercambiar información en contextos de la vida cotidiana, utilizando sus equivalencias numéricas, para realizar cálculos sencillos y resolver problemas.

C.E.2.4. Identificar y analizar críticamente las actuaciones que el ser humano realiza en su vida diaria, ante los recursos naturales, las fuentes de energía, el respeto hacia otros seres vivos, el cumplimiento de las normas de convivencia, utilizando de manera adecuada instrumentos para la observación y el análisis de estas actuaciones, potenciando comportamientos individuales y colectivos que favorezcan una buena conservación del medio ambiente y de los elementos que lo componen.

Contenidos:

3.11. Identificación de los recursos naturales que pueden agotarse y curiosidad por la necesidad de un uso racional de los mismos.

Quesito Morado – ¡Viva la creatividad hortícola!

Misión: Consultar el documento de criterios de evaluación de la asignatura Ciencias Sociales/de la Naturaleza que haya tocado así como el documento de tareas en la huerta. ¿Qué actividad proponéis para trabajar ambos documentos? Presentar en el grupo de manera breve los objetivos y desarrollo de vuestra propuesta.

Propuesta criterios:

C.E.1.9. Montar y desmontar objetos y aparatos simples, describiendo su funcionamiento, piezas, secuencia de montaje y explicando su utilización de forma segura.

C.E.2.7. Valorar la importancia de hacer un uso responsable de las fuentes de energía del planeta y reconocer los comportamientos individuales y colectivos favorecedores del ahorro energético y la conservación y sostenibilidad del medio, mediante la elaboración de estudios de consumo en su entorno cercano.

C.E.3.1. Obtener información, realizar predicciones y establecer conjeturas sobre hechos y fenómenos naturales, trabajando de forma cooperativa en la realización de experimentos y experiencias sencillas, comunicando y analizando los resultados obtenidos a través de la elaboración de informes y proyectos, permitiendo con esto resolver situaciones problemáticas.

C.E.3.2. Conocer la localización, forma, estructura y funciones de algunas células y tejidos, de los principales órganos, aparatos y sistemas, que intervienen en las funciones vitales, estableciendo relación entre ellos y valorando la importancia de adquirir y practicar hábitos saludables (higiene personal, alimentación equilibrada, ejercicio físico y descanso) poniendo ejemplos asociados de posibles consecuencias para la salud, el desarrollo personal y otras repercusiones en nuestro modo de vida.

*Reflexionar sobre la multitud de formas y contextos curriculares en los que se puede trabajar con el huerto como herramienta pedagógica.

Quesito Azul – Analizando nuestro ecosistema huerto

Misión: En cada grupo hay cuatro fichas del “juego del ecosistema huerto”. Tienen que explicar en plenaria las relaciones entre los cuatro elementos que han tocado.

Bloque 2. El mundo en que vivimos.

CS.01.05. Iniciarse en el método científico, de manera individual o en grupo, para el conocimiento de los elementos más generales del clima y de la importancia del agua y del aire en nuestras vidas, así como para observar y analizar las propiedades de algunos materiales, rocas o minerales y otros elementos del entorno natural, usando instrumentos adecuados y explicando el proceso seguido. CCL, CMCT, CAA, CD, SIEP, CSC.

Bloque 3. Vivir en sociedad.

CS.02.09. Conocer las principales características de una empresa atendiendo a su actividad. Diferenciar entre publicidad educativa y consumista y explicar comportamientos dirigidos a un consumo responsable. CCL, CD, SIEP.

CS.03.09. Explicar las diferencias entre materias primas y los productos elaborados, identificando las actividades que se realizan para obtenerlos, así como las actividades que pertenecen a cada uno de los sectores económicos, describiendo las características de estos y reconociendo las principales actividades económicas de España y Europa. CCL, SIEP, CMCT, CD, CAA.*C.E.3.3. Conocer y clasificar los componentes de un ecosistema atendiendo a sus características y reconociendo las formas, estructuras y funciones de las células, tejidos, órganos, aparatos y sistemas que permiten el funcionamiento de los seres vivos, estableciendo relaciones entre ellos para asegurar la especie y equilibrar los ecosistemas, adoptando comportamientos que influyan positivamente en estas relaciones y en la conservación de los ecosistemas.

Contenidos:

3.5. Identificación de las relaciones que se establecen entre los seres vivos, que aseguran la especie y equilibran los ecosistemas.

3.6. Curiosidad por conocer la importancia del agua para las plantas (la fotosíntesis) y para todos los seres vivos. Su contaminación y derroche. Actuaciones para su aprovechamiento.

3.12. Desarrollo de hábitos de respeto y cuidado hacia los seres vivos y su hábitat.

0.3. Puesta en común y reflexión final



Actividad



Tiempo previsto:

20 min.



Metodología:

trabajo grupal



Recursos materiales:

Desarrollo:

Se hará reflexión final en torno a las preguntas:

- Se les preguntará si conocen Teachers For Future y se les comentará que ante la crisis sistémica en la que nos encontramos, han elaborado una propuesta de trabajo del currículo ecosocial a través de su inclusión en la LOMLOE en todos los niveles educativos. Pueden consultar ese documento en su web.
- ¿Qué os ha parecido la actividad? ¿Cómo os habéis sentido uniendo el huerto y el currículo?
- ¿Os ha resultado fácil/difícil? ¿Por qué?
- ¿Podría servir el huerto para otras asignaturas?
- ¿Qué opinión os genera el uso del huerto como herramienta educativa? ¿Es una buena herramienta? - ¿Qué potencialidades-valor tiene esta herramienta?

Para finalizar se les contará cómo funciona el huerto y cómo pueden integrarse en los grupos de trabajo. La profesora les facilitará un enlace para el cuestionario de evaluación.

S17. SEMBRANDO Y COCINANDO SOBERANÍA ALIMENTARIA

Lugar: aula



Duración:
1 hora 30 min.

Objetivos

Presentación Justicia Alimentaria.

Aprender qué es la Educación para la transformación social.

Reflexionar sobre la influencia de la publicidad alimentaria.

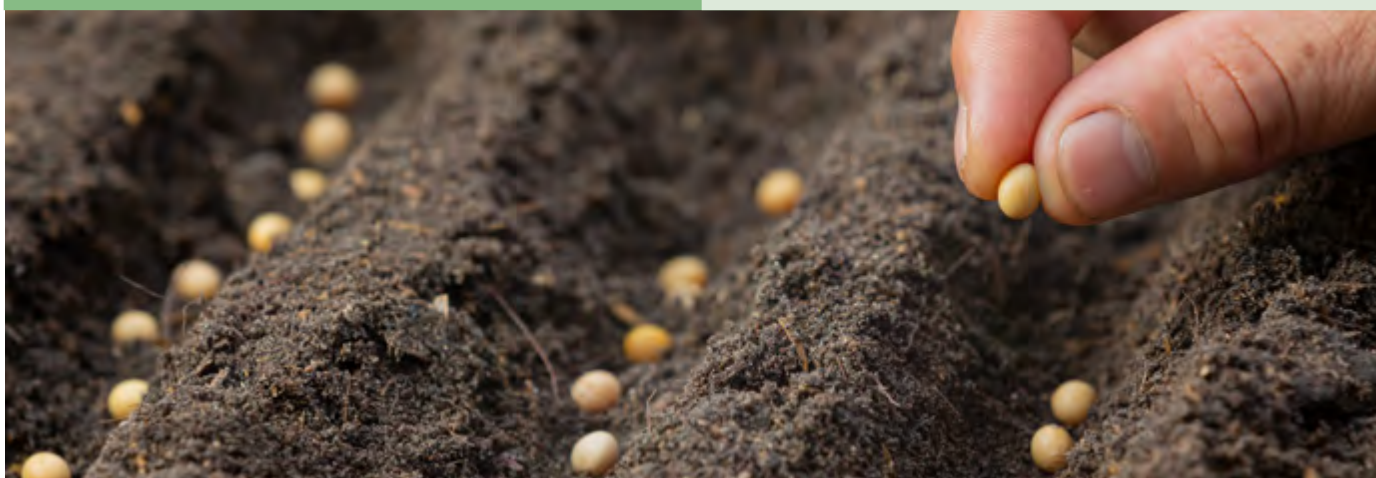
Contenidos

Ejemplos de Justicia Alimentaria de Educación para la Transformación Social.

Visión crítica sobre la publicidad alimentaria.

Contrapublicidad.

Alternativas individuales y colectivas para un consumo responsable.



0.1. Introducción al taller



Actividad



Tiempo previsto:
5 min.



Metodología:
trabajo grupal



Recursos materiales:
presentación genial.ly

Desarrollo:

Se inicia el taller presentado al alumnado la organización e introduciendo la sesión que se va a realizar. Ver presentación genial.ly (<https://view.genial.ly/62383778b8ec0a00183eb73c>)

0.2. El concepto Educación para la Transformación Social



Actividad



Tiempo previsto:
15 min.



Metodología:
trabajo grupal



Recursos materiales:
presentación genial.ly

Desarrollo:

Ver presentación genial.ly (<https://view.genial.ly/62383778b8ec0a00183eb73c>)

Para iniciar un debate se le lanza al alumnado dos preguntas:

- ¿Conocéis qué es la Educación para la Transformación Social?
- En caso afirmativo, ¿dónde lo habéis aprendido?
- ¿Pensáis que es útil? ¿Es fácil de desarrollar?

Acto seguido, se les explica el concepto y se les ponen algunos ejemplos de guías didácticas de Justicia Alimentaria para su conocimiento.

0.3. ¿Estamos influenciadas por la publicidad?



Actividad

**Tiempo previsto:**

20 min.

**Metodología:**

trabajo grupal

**Recursos materiales:**

presentación genial.ly, kahoot, corto

Desarrollo:

Ver presentación genial.ly (<https://view.genial.ly/62383778b8ec0a00183eb73c>)

Se iniciará esta parte con un Kahoot donde tendrán que responder si piensan que estamos influenciad@s por la publicidad. Una vez obtenidos los resultados se expone en plenario el resultado.

Se les introduce la reflexión de cómo cada vez más estamos separados del mundo rural y las consecuencias que esto tiene. Acto seguido se divide al alumnado en cuatro grupos. Se les muestra una tabla de etiquetado semáforo, por la cual deben de analizar cuatro productos alimentarios (uno por grupo) respondiendo a los tres items siguientes:

- ¿Qué color le daríais a vuestro producto?
- Visionado del anuncio publicitario pertinente.
- Reflexión sobre el producto alimentario.

Los productos propuestos son:

- Yatecomo Yakisoba.
- Pizza barbacoa Casa Tarradellas.
- Celeales Integrales Fitness chocolate negro Nestlé.
- Monster.

Una vez realizada esta dinámica se les enseña la diferencia entre el hambre fisiológico y el hambre emocional para que entiendan la diferencia, y como en la actualidad hay una gran confusión entre ambos conceptos, llevando a una alimentación más precaria. Se hace hincapié también en cómo la publicidad es distinta si está destinada a hombres y a mujeres, remarcando los roles y distinciones entre ambos sexos. Por último se les pondrá el corto "Guatemala Tierra Sin Árboles" para reflexionar sobre la repercusión de las consecuencias del consumo en el norte global en el sur global. Frente a todo lo expuesto en este apartado, se le ofrece al alumnado una serie de alternativas individuales y colectivas reales.

0.4. ¿Estamos influenciad@s por la publicidad?



Actividad

**Tiempo previsto:**

15 min.

**Metodología:**

trabajo grupal

**Recursos materiales:**

presentación genial.ly

Desarrollo:

Ver presentación genial.ly (<https://view.genial.ly/62383778b8ec0a00183eb73c>)

Esta parte se desarrollará con los mismos grupos que se han establecido en el punto anterior. Se les explicará que forma parte de una acción de continuidad, la cual se realizará posterior a la sesión y se presentará en clase a posteriori.

Se le presenta al alumnado el concepto de contrapublicidad, mostrándole ejemplos visuales y la repercusión que tiene esta forma artística de reivindicación.

A continuación, se les propone elegir un producto procesado sobre el que tendrán que investigar su impacto en el medio ambiente, en la salud o en la sociedad. Posteriormente tendrán que elaborar un cartel y de manera opcional un anuncio publicitario donde se reflejen las cuestiones importantes que no se abordan en la publicidad oficial.

Estos trabajos se tendrán que presentar en clase el día que elija el alumnado junto con el profesor/a pertinente.

0.5. Ejemplos de Educación para la Transformación Social



Actividad

**Tiempo previsto:**

15 min.

**Metodología:**

trabajo grupal

**Recursos materiales:**

presentación genial.ly

Desarrollo:

Ver presentación genial.ly (<https://view.genial.ly/62383778b8ec0a00183eb73c>)

Mediante la presentación se le mostrará al alumnado en plenario algunos ejemplos de Educación para la Transformación Social que se están haciendo desde Justicia Alimentaria.

En concreto se analizará el proceso y materiales con Formación Profesional que se está llevando a cabo en la organización desde hace años.

Se le preguntará al alumnado si conocen algún ejemplo más en el que hayan participado, o si se les ocurre alguna forma de hacerlo.

0.6. Puesta en común y reflexión final



Actividad

**Tiempo previsto:**

20 min.

**Metodología:**

trabajo grupal

**Recursos materiales:**

presentación genial.ly

Desarrollo:

Ver presentación genial.ly (<https://view.genial.ly/62383778b8ec0a00183eb73c>)

Esta última parte del taller se utilizará para reflexiones y dudas del alumnado y profesorado sobre todo lo aprendido.

También se profundizará más en la logística de la acción de continuidad para favorecer que ésta se desarrolle sin inconvenientes.

Finalmente, se les informará que la profesora o profesor pertinente les proporcionará una encuesta de evaluación individual para que la rellenen.



S18. CUÉNTAME UN CUENTO

Lugar: jardín



Duración:
55 min.

Objetivos

Reflexionar acerca de cómo nos vemos en relación al resto de personas, seres vivos y entorno ¿nos vemos como seres individuales, desconectados del resto de seres vivos, o formando parte de un todo interdependiente?

Contenidos

Ecofeminismo.
Ecodependencia.
Interdependencia.



0.1. Introducción al taller



Actividad



Tiempo previsto:
10 min.



Metodología:
trabajo grupal



Recursos materiales:
preguntas orientadoras

Desarrollo:

El profesor o profesora hace una breve introducción al taller que se va a realizar durante la clase. Para ello, plantea las siguientes preguntas al alumnado:

- ¿Conoces el concepto de soberanía alimentaria?
- ¿Y el de Ecofeminismo, Ecodependencia e Interdependencia?

Finalmente, se exponen las diferentes actividades del taller y se realiza una breve presentación de Justicia Alimentaria.

0.2. Elaboración de dibujos



Actividad



Tiempo previsto:
15 min.



Metodología:
trabajo grupal/individual



Recursos materiales:
papel, lápices y pinturas.
Sonido y música tranquila

Desarrollo:

Grupo sentado en círculo, docente reparte a las y los participantes un trozo de papel en blanco. Se les dará una sola instrucción: «dibújate» y se les concederá 3 minutos para que cada persona haga su dibujo en el papel, con música suave de fondo. Después se les pedirá que paseen por la sala durante unos minutos, mostrando sus dibujos y mirando los dibujos de las demás, en silencio. Cuando se vuelvan a sentar se les dará una nueva instrucción: «completad el dibujo que habéis hecho, incluyendo elementos que sostienen tu vida» (sin más detalle ni información, para que interpreten libremente este concepto). Tendrán otros 3 minutos para que, si lo desean, amplíen sus dibujos. Para terminar, se repetirá el paseo por la sala, para que puedan mostrar y observar sus dibujos.

0.3. Presentación de los dibujos realizados y debate



Actividad

**Tiempo previsto:**

15 min.

**Metodología:**

trabajo grupal

**Recursos materiales:**

dibujo realizado en el paso anterior

Desarrollo:

Se solicita a algunas personas que describan su dibujo y compartan sus reflexiones durante el proceso. Algunas preguntas para orientar el debate pueden ser:

- ¿Qué matices habéis encontrado entre la primera y la segunda instrucción?
- ¿Habéis cambiado mucho los dibujos desde la primera a la segunda vez? ¿qué habéis incorporado?
- ¿Creéis ahora que a vuestros dibujos les sobra o les falta algo?, ¿por qué? ¿cuál de los dos dibujos se ajusta más a la realidad?
- ¿Creéis que en otros lugares del planeta otras personas de vuestra misma edad habrían realizado el mismo tipo de dibujo? ¿qué diferencias podrían existir? ¿por qué?
- ¿Qué diferencia hay entre ser y tener?
- Cuando nos autodefinimos ¿ponemos la atención en lo que somos o en lo que tenemos? ¿cómo influye esto en nuestra vida y en la forma de relacionarnos con otras personas y el entorno?

0.4. Lectura del cuento “Dos Dibujos” y reflexión final



Actividad

**Tiempo previsto:**

15 min.

**Metodología:**

trabajo grupal

**Recursos materiales:**

relato “Dos dibujos” del libro la vida en el centro. Voces y relatos ecofeministas, de Yago Herrero

Desarrollo:

Construcción colectiva de los términos abordados al principio del taller.

Para finalizar, el o la docente leerá o pedirá a alguien del grupo que lea el cuento:

“DOS DIBUJOS”

Píntate, le dicen a la niña de cinco años.

Y se dibuja en el centro de la hoja. Dos ojos, boca, cuerpo que sale del cuello. Dos brazos, dos piernas.

Se le olvidó la nariz.

Píntate, le dicen a la niña de cinco años.

Y dibuja muchas caras distribuidas por el papel. Caras rodeadas de árboles verdes. Una lombriz. Un pájaro.

La niña de ciudad dice: yo soy esta.

La niña indígena dice: yo estoy ahí dibujada.

Una parte del mundo se dibuja como un ser individual desconectado del resto de seres vivos. Otra parte del mundo se dibuja desde su cosmovisión, como parte de algo que no termina ni empieza en su cuerpo.

Se dibuja desde el somos, junto a otros seres humanos, ligados a la naturaleza. No es extraño que unos sufran con el árbol talado, con la especie extinguida y otros talen y exterminen especies sin sentir nada.

S19. EL MUNDO AL REVÉS

Lugar: jardín



Duración:
60 min.

Objetivos

Reflexionar acerca del reparto de roles de género existente en la actualidad.

Contenidos

Equidad de género.
Economía de los cuidados.
Ecodependencia.
Interdependencia.

0.1. Introducción al taller



Actividad



Tiempo previsto:
10 min.



Metodología:
trabajo grupal



Recursos materiales:
preguntas orientadoras

Desarrollo:

El profesor o profesora hace una breve introducción al taller que se va a realizar durante la clase. Para ello, plantea las siguientes preguntas al alumnado:

- ¿Conoces el concepto de soberanía alimentaria?
- ¿Y el de Ecofeminismo, Economía de los cuidados, Ecodependencia e Interdependencia?

Finalmente, se exponen las diferentes actividades del taller y se realiza una breve presentación de Justicia Alimentaria.

0.2. Creación de grupos, reparto de tarjetas y agrupación



Actividad



Tiempo previsto:
25 min.



Metodología:
trabajo grupal/individual



Recursos materiales:
Pack de tarjetas

Desarrollo:

Pack de tarjetas. Disponibles en el siguiente enlace: https://cerai.org/wordpress/wp-content/uploads/2021/09/maleta-pedagogica-ecofeminista-sostenibilitat-al-plat-cerai_compressed.pdf

- Se ubican los 3 grupos separados en el aula.
- Se entrega un pack de tarjetas a cada grupo:

Grupo A: tarjetas naranjas.

Grupo B: tarjetas verdes.

Grupo C: tarjetas moradas.

Grupo A: debe ordenar las tarjetas en actividades de mejor pagadas (más remuneradas en el mercado) a peor pagadas (menos remuneradas).

Grupo B: debe ordenar las tarjetas de actividades que más dañan a la naturaleza a actividades que menos dañan a la naturaleza.

Grupo C: debe ordenar las tarjetas de actividades que menos ayudan a tener una vida digna a actividades que más ayudan a tener una vida digna (que tengas un hogar, que estés bien alimentada/o, que tengas cariño y cuidados, que tu forma de vida respete a la naturaleza y a las demás personas).

- Una vez ordenadas, les pedimos que desplacen hacia la derecha las actividades que crean que realizan mayoritariamente las mujeres, pero sin mover el orden vertical en el que estaban. Sólo desplazarlas un poco a la derecha.

0.3. Presentación de los resultados obtenidos y debate

Actividad

**Tiempo previsto:**

25 min.

**Metodología:**

trabajo grupal

**Recursos materiales:**

pack de tarjetas

Desarrollo:

Una vez estén las tarjetas ordenadas, (y desplazadas aquellas actividades más feminizadas hacia la derecha), se explicará la misión que tenía cada grupo, y se les pedirá que se den una vuelta por la clase para que puedan ver cómo las han ordenado los demás grupos. Se les hacen las siguientes preguntas:

- ¿Qué actividades son las más remuneradas? ¿Son las mismas que las que más daño hacen a la naturaleza?
- ¿Son las mismas que las que menos ayudan a tener una vida digna? ¿Quién suele hacer más estas actividades? ¿Mujeres u hombres?
- ¿Por qué crees que pasa eso?
- ¿Qué propuestas tienes para cambiarlo?





- Arnot, M. 2009. *Coeducando para una ciudadanía en igualdad*. Madrid: Morata.
- Brekken, C. A., Peterson, H. H., King, R. P., Conner, D. *Writing a Recipe for Teaching Sustainable Food Systems: Lessons from Three University Courses*. Sustainability 2018, 10, 1898.
- Celorio, G. 2019. *Educación crítica y transformadora. Marco teórico-pedagógico para integrar la soberanía alimentaria con enfoque de género en los centros de primaria*. Justicia Alimentaria-Hegoa.
- Galt, R. E., Clark, S. F., Parr, D. 2012. *Engaging values in sustainable agriculture and food systems education: Toward an explicitly values-based pedagogical approach*. J. Agric. Food Syst. Community Dev. 2, 43-54.
- García, X. 2003. *La Soberanía Alimentaria: un nuevo paradigma*. Colección Soberanía Alimentaria. Documento 1. Veterinarios Sin Fronteras.
- Goodman, D., DuPuis, E. M., Goodman, M. K., 2012. *Alternative Food Networks: Knowledge, Practice, and Politics*. <https://doi.org/10.4324/9780203804520>
- Greenstein, R., Jacobson, A., Coulson, M., Morales, A. 2015. *Innovations in the Pedagogy of Food System Planning*. Journal of Planning Education and Research Vol. 35(4) 489-500.
- Hilimire, K., Gillon, S., McLaughlin, B. C., Dowd-Urbe, B., Monsen, K. L. 2014. *Food for thought: Developing curricula for sustainable food systems education programs*. Agroecol. Sustain. Food Syst. 38, 722-743.
- IPES-Food. 2017. *Too big to fail? Too big to feed: exploring the impacts of mega-mergers, concentration, concentration of power in the agri-food sector*. <https://doi.org/10.1109/CITCON.2016.7742676>
- Loos, J., Abson, D. J., Chappell, M. J., Hanspach, J., Mikulcak, F., Tichit, M., Fischer, J. 2014. *Putting meaning back into "sustainable intensification"*. Frontiers in Ecology and the Environment 12: 356-361.
- López-Francés, I. Y Vázquez Verdera, V. *La perspectiva de género y el papel de la universidad en el siglo XXI*. TESI, 15(4), 2014, pp. 1-289.
- Marsden, T. 2017. *Agri-Food and Rural Development; Sustainable Place Making*. Bloomsbury, London.
- Moragues-Faus, A., 2017. *Emancipatory or neoliberal food politics? Exploring the "politics of collectivity" of buying groups in the search for egalitarian food democracies*. Antipode 49, 455-476. <https://doi.org/10.1111/anti.12274>
- Morgan, K., Sonnino, R. 2010. *The urban foodscape: world cities and the new food equation*. Camb. J. Reg. Econ. Soc. 3, 209-224. <https://doi.org/10.1093/cjres/rsq007>
- Ortega, M., Rivera, M. 2010. *Indicadores internacionales de Soberanía Alimentaria. Nuevas herramientas para una nueva agricultura*. Revista Iberoamericana de Economía Ecológica Vol. 14, 53-77.
- Reina-Usuga, L., Haro-Giménez, T., Parra-López, C. 2020. *Food governance in Territorial Short Food Supply Chains: Different narratives and strategies from Colombia and Spain*. Journal of Rural Studies. <https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2020.02.005>
- Reina-Usuga, L., De-Haro, T., Parra-López, C. 2018. *Canales cortos de comercialización territoriales: conceptualización, caracterización y aplicación para el caso de Córdoba, España*. ITEA 114, 183-202.
- Renting, H., Schermer, M., Rossi, A., 2012. *Building food democracy: exploring civic food networks and newly emerging forms of food citizenship*. Int. J. Sociol. Agric. Food 19, 289-307.

Shiva, V. 1993. *Monocultures of the Mind: Perspectives on Biodiversity and Biotechnology*. Zed Books, Penang, Malaysia; London, UK; Atlantic Highlands, NJ, USA.

Stoecker, R. 2008. *Challenging institutional barriers to community-based research*. *Action Research* 6:49-67.

Valley, W., Wittman, H., Jordan, N., Ahmed, S., Galt, R. *An emerging signature pedagogy for sustainable food systems education*. *Renew. Agric. Food Syst.* 2017, 2, 1-14.



ANEXOS



Anexo 1. Listado de temas de investigación para titulaciones agroalimentarias y ciencias de la educación



Temas para TFG/TFM en relación al eje:

MODELOS DE PRODUCCIÓN

(Modelos tradicionales, modelos de desarrollo endógeno, agroecología, transformación artesanal y/o tradicional, ganadería extensiva, etc.)

Contenidos

- Análisis de acciones para la mitigación de efectos del cambio climático en los cultivos agroecológicos.
- Estrategias para el fomento de sistemas productivos agroganaderos adaptados al cambio climático: producción agroecológica, ganadería regenerativa...
- Identificaciones de innovaciones sostenibles para la prevención de incendios en Andalucía.
- Valoración de la provisión de servicios ecosistémicos en diferentes agroecosistemas de Andalucía y su papel en el desarrollo y resiliencia de los territorios rurales.
- Estudio de los procesos de funcionamiento, dinámica y crecimiento de los sistemas forestales bajo el paradigma de la sostenibilidad.
- Desarrollo y evaluación de sistemas silvícolas adecuados a situaciones ambientales, económicas y sociales cambiantes.
- Metodologías de gestión pastoral bajo el paradigma de la sostenibilidad.
- Elaboración de planes de sostenibilidad agroecológica para las granjas de vacuno de leche.
- Fórmulas de transformación del modelo de producción como medio para garantizar la sostenibilidad de las ganaderías.

Temas para TFG/TFM en relación al eje:

ACCESO A LOS RECURSOS

(crédito, insumos y maquinaria, tierra, agua, razas autóctonas, semillas nativas, etc.)

Contenidos

- Estrategias sostenibles para la pervivencia de razas caprinas autóctonas.
- Estudios sobre la resiliencia de las semillas nativas frente a cambios del clima.
- Identificación de estrategias para la gestión sostenible del agua para unidades agroecológicas.
- Estrategias para la gestión de bancos de semillas nativas en las comarcas.
- Análisis de manejo de suelos y estrategias contra la desertificación en producciones agroecológicas
- Desarrollo de estrategias para la conservación de los suelos forestales.
- La utilización de diversas formulaciones de estiércol y purines como fertilizantes orgánicos en producción ecológica.

Temas para TFG/TFM en relación al eje:

CONSUMO ALIMENTARIO Y DERECHO A LA ALIMENTACIÓN

(consumo de alimentos sanos y nutritivos, alimentación culturalmente apropiada, comedores escolares, educación para el desarrollo, escuela de familias, etc.)

Contenidos

- Propuestas de adecuación de unidades didácticas sobre soberanía alimentaria en las diferentes etapas de la educación primaria.
- Análisis de estrategias para el manejo de comedores escolares de gestión propia en Andalucía.
- Estudio sobre la percepción de que los alimentos recubiertos de plástico y los utensilios de alimentación de un solo uso son más seguros.
- Análisis de la utilidad del huerto escolar como recurso pedagógico.
- Posibles aplicaciones en el aula de recursos relacionados con la alimentación infantil.

Temas para TFG/TFM en relación al eje:

TRANSFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

(mercados locales, canales cortos de comercialización, compra pública, comercio justo, gestión logística, certificaciones, etc.)

Contenidos

- Economía del bien común.
- Estudio de procesos logísticos en un hub logístico de productos agroecológicos.
- Diseño de herramientas de comunicación social efectiva para cooperativas agroecológicas.
- Uso de las TIC para gestión logística de abastecimiento y distribución de productos agroecológicos.
- Uso de las TIC para la gestión de venta de alimentos ecológicos.
- Identificación de estrategias logísticas para grupos de consumo.
- Análisis del perfil de las personas consumidoras actuales y potenciales de alimentos ecológicos y agroecológicos.
- Evaluación de indicadores de sostenibilidad de los canales cortos de comercialización.
- Análisis económicos de las repercusiones del cambio climático en la producción, distribución y consumo de alimentos agroecológicos.
- Estudio sobre la percepción del consumo después de la crisis de la COVID-19 sobre las cadenas de supermercados y las redes alimentarias alternativas.
- Análisis económico del cierre de los mercadillos de productores durante la crisis de la COVID-19.
- Análisis y estrategias de compra pública de alimentos agroecológicos.
- Análisis y estrategias de compra pública de frutos del bosque y/o provenientes de gestiones forestales sostenibles.
- Análisis de acciones para la regulación de precios y stocks alimentarios.
- Análisis de la formación de precios para productos agroecológicos.
- Análisis de la formación de precios para productos con certificaciones de calidad (incluidas las de gestión forestal).

- Análisis costo-beneficio de las certificaciones de calidad (incluidas las de gestión forestal) en pequeñas unidades productivas.
- Identificación de setas autóctonas con potencial uso económico.
- Mapeo de iniciativas agroecológicas en las principales ciudades de Andalucía.
- Análisis de la relación entre bioeconomía y agroecología.
- Estudios de viabilidad económica de unidades productivas agroecológicas (agrícola, ganadera, queserías artesanales, obradores colectivos, obradores de pan, etc.).
- Impacto socioeconómico generado por las innovaciones (sociales, digitales, etc.) en las iniciativas agroecológicas.
- Estudio de mercado sobre productos con características artesanales y/o tradicionales en Andalucía (se puede realizar por productos).
- Análisis de las sinergias y posibilidades de desarrollo en torno a la actividad ganadera pastoral y el turismo sostenible.

Temas para TFG/TFM en relación al eje:

POLÍTICAS AGRARIAS

(apoyo estatal en diferentes niveles, gobernanza participativa, flexibilización de las normativas, apoyo a la pequeña y mediana agricultura, apoyo al comercio local y regional)

Contenidos

- Análisis de la flexibilización de la normativa para pequeños mataderos.
- Análisis y propuestas para la normativa para mataderos móviles.
- Análisis y propuestas para las normas higiénico-sanitarias para obradores colectivos.
- Análisis de la normativa de operación para obradores colectivos en Andalucía.
- Análisis de la normativa de producción artesanal, venta directa y alimentos con procesos característicos tradicionales en Andalucía.
- Diseño de un programa de capacitaciones para el personal inspector del paquete higiénico-sanitario.
- Análisis de la normativa para pequeñas explotaciones agrarias (separación en la seguridad entre el régimen agrario y el régimen general para agricultoras que transforman su producto).
- Análisis del impacto de la PAC en las empresas agroecológicas.

Temas para TFG/TFM en relación al eje:

ACCIONES COLECTIVAS, EQUIDAD DE GÉNERO Y FACTORES SOCIALES

(mujeres y alimentación, gobernanza alimentaria, sistemas participativos de garantía, formas organizativas, etc.)

Contenidos

- Explorar el potencial del capital relacional para el empoderamiento de las mujeres.
- Estudios sobre la gobernanza en las redes alimentarias alternativas.
- Estudio sobre las principales formas jurídicas de las iniciativas agro ecológicas.
- Análisis de las acciones colectivas de autoabastecimiento alimentario en Andalucía.
- Análisis de los factores de resiliencia de los territorios andaluces ante las crisis.
- Identificación de factores territoriales para la creación de redes alimentarias alternativas (puede incluir estudios comparativos).
- Identificación de demandas de innovaciones (sociales, digitales, etc.) en las iniciativas agroecológicas.
- Análisis de las redes sociales en la generación de innovaciones (sociales, digitales, etc.) en las iniciativas agroecológicas de Andalucía.



Anexo 2. Tabla de perfiles nutricionales para análisis de etiquetado



Tabla 1. Perfiles nutricionales para alimentos sólidos

Texto	Poco	Medio	Alto	
Código color	Verde	Naranja	Rojo	
Grasa	≤3,0 g/100 g	3,0 g-17,5 g/100 g	≥17,5 g/100 g	≥21 g/porción
Saturadas	≤1,5 g/100 g	1,5 g-5,0 g/100 g	≥5,0 g/100 g	≥6 g/porción
Azúcares totales	≤5,0 g/100 g	5,0 g-22,5 g/100 g	≥22,5 g/100 g	≥27 g/porción
Sal	≤0,3 g/100 g	0,3 g-1,5 g/100 g	≥1,5 g/100 g	≥1,8 g/porción

Tabla 2. Perfiles nutricionales para alimentos líquidos

Texto	Poco	Medio	Alto	
Código color	Verde	Naranja	Rojo	
Grasa	≤1,5 g/100 g	1,5 g-8,75 g/100 g	≥8,75 g/100 g	≥10,5 g/porción
Saturadas	≤0,75 g/100 g	0,75 g-2,5 g/100 g	≥2,5 g/100 g	≥3,0 g/porción
Azúcares totales	≤2,5 g/100 g	2,5 g-11,5 g/100 g	≥11,25 g/100 g	≥13,5 g/porción
Sal	≤0,3 g/100 g	0,3 g-0,75 g/100 g	≥0,75 g/100 g	≥0,9 g/porción

Propuesta por la Agencia de Salud Pública del Reino Unido

Anexo 3. Verdades y mentiras sobre nuestra alimentación



Nota: Al leer los enunciados al alumnado, hay que plantearlos como «posibles causas» y no como mitos. En la segunda parte de la actividad, se les dice cuales son mitos y cuales verdades.

1. No hay cantidad de alimentos suficiente para alimentar a la humanidad.

Mito

En la actualidad, el mundo produce cereales suficientes para proveer 3500 kcal diarias a cada ser humano del planeta (la cantidad diaria necesaria ronda las 2000 kcal). Existen alimentos de sobra para alimentar a la humanidad.

2. El hambre quedará atrás si nos concentramos en aumentar la producción de alimentos a través de la industrialización de la agricultura y las nuevas tecnologías (pesticidas, fertilizantes, ingeniería genética, maquinaria...).

Mito

La industrialización de la agricultura aumenta la producción de alimentos, pero esto no alivia el hambre, sino que beneficia a unas pocas personas, las ricas. Quien tiene dinero suficiente para comprar las nuevas tecnologías no es el campesinado familiar, sino los grandes terratenientes y las empresas. El hambre es problema de la distribución de riquezas y la industrialización no ataca a este problema, lo agrava.

3. En materia de agricultura, la principal esperanza para el desarrollo y la generación de riqueza es la exportación.

Mito

Se han dado ya muchos casos de países exitosos en la exportación, sin embargo, esto no ha contribuido necesariamente a reducir el hambre de dichos países. Quienes exportan suelen ser las grandes empresas, no la población pobre. Cuando un país comienza a producir alimentos para la exportación, a su vez deja de producir para la alimentación de sus habitantes y el hambre aumenta. Por ejemplo: Tailandia es responsable del 35 % de la exportación mundial de arroz, sin embargo, el 43 % de la población rural de dicho país vive con menos de 2 dólares al día y pasa hambre).

4. En los países de bajos ingresos, las personas están demasiado preocupadas por sobrevivir y, por tanto, no pueden luchar por sus derechos.

Mito

La televisión nos bombardea constantemente con imágenes de personas pobres, muy débiles y pasando hambre. Pero se nos olvida lo obvio: para quienes cuentan con pocos recursos, la simple supervivencia requiere de un esfuerzo tremendo. Si las personas pobres fueran verdaderamente pasivas, muy pocas podrían sobrevivir. Alrededor del mundo y a lo largo de la historia, en cualquier parte donde la gente está sufriendo innecesariamente, se encuentran movimientos que quieren cambiar las cosas. Los pueblos se alimentarían por sí mismos si se les permitiera hacerlo. Pero están frenados por obstáculos creados con frecuencia por las grandes multinacionales y las políticas de los países ricos. ¿Te has preguntado de dónde viene la quinoa y los efectos del aumento del consumo de este pseudo-cereal en Europa? Pues bien, para países como Perú y Bolivia, ha supuesto un aumento del precio y, por tanto, problemas en la seguridad alimentaria de la población.

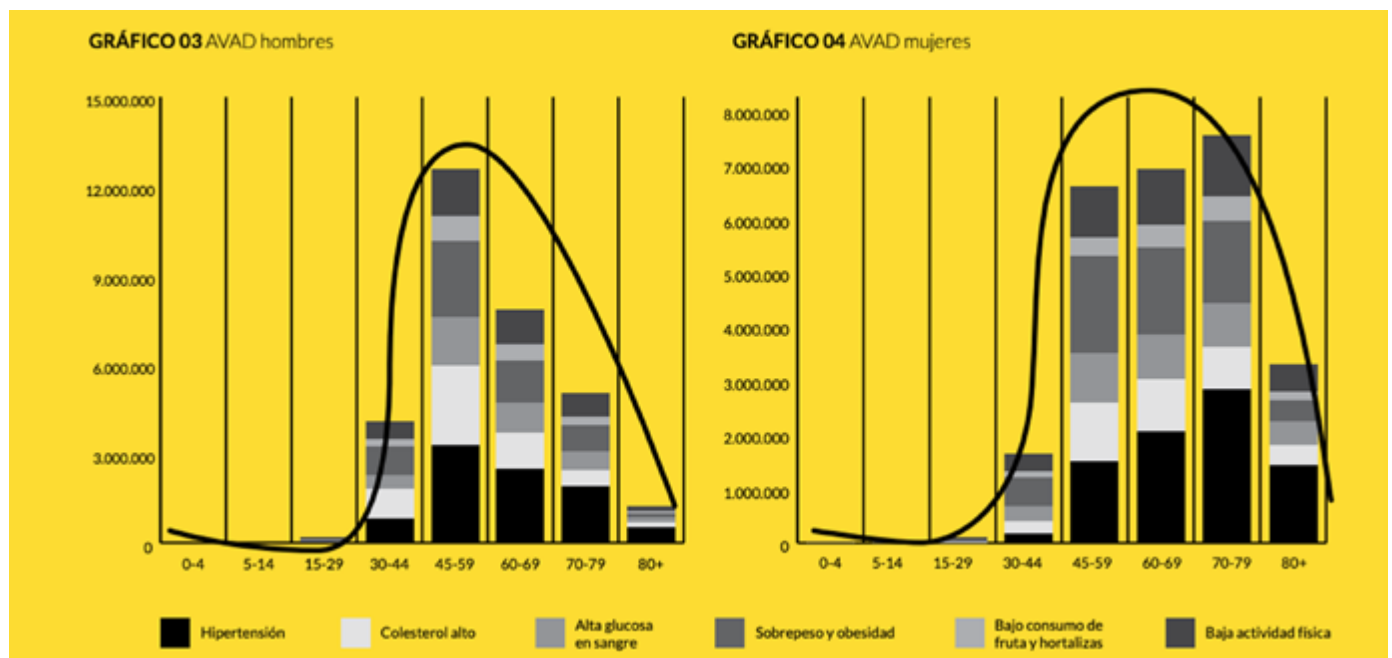
5. En el Estado español, por cada día de buena salud que nos quita el tabaco o el alcohol, la alimentación insana nos quita tres.

Verdadero

Según los datos del macroestudio Global Burden of Disease (Carga mundial de morbilidad), publicado en The Lancet, una dieta inadecuada es el factor de riesgo que más problemas causa en nuestra salud y es responsable del 21 % de las muertes evitables. Dicho de otro modo: casi 1 de cada 4 personas en el mundo muere a causa de una dieta inadecuada y dicha muerte podría ser evitable. Además, como se muestra en la investigación, si se cuantificara por separado el impacto de la dieta en la ganancia de peso, su responsabilidad en nuestra salud resultaría mucho mayor de lo estimado.

Si nos centramos en Europa y hacemos el mismo cálculo, encontramos exactamente lo mismo, pero peor: los riesgos asociados a una dieta insana triplican el impacto en salud que el segundo mayor riesgo, el consumo de tabaco. Por cada día de buena salud que nos quita el tabaco o el alcohol, la alimentación insana nos quita tres.

6. Las mujeres viven más que los hombres y lo hacen con mejor salud.



Mito

En estas gráficas, vemos que el patrón de pérdida de salud a causa de la mala alimentación es diferente para hombres y mujeres. Aparece una constante que se irá repitiendo: las mujeres viven más que los hombres, pero lo hacen con peor salud. Por tanto, en este caso vemos que, en los hombres, el pico de mala salud alimentaria aparece entre los 45-60 años y luego desciende; en cambio, en las mujeres, sigue aumentando.

7. En el Estado español, un 30 % de lo que gastamos en alimentación se destina a alimentos frescos; el resto, a alimentos procesados.

Verdadero

Apenas comemos alimentos frescos (incluso los llamados frescos tienen un alto grado de procesado) y su evolución en el consumo nos indica cosas, pero no las más importantes desde el punto de vista de impacto en salud. Tan solo un 30 % de lo que gastamos en alimentación se destina a alimentos frescos, el resto es alimentación procesada.

En los últimos años, en el Estado español se ha incrementado considerablemente el consumo de «nutrientes críticos» (aquellos cuyo consumo excesivo ha demostrado sin lugar a dudas su efecto negativo en la salud, y que son vehiculados a través de la alimentación procesada). A pesar de que la inmensa mayoría de la población sabe que hay que reducirlo, este no hace más que aumentar. Estos «nutrientes críticos» son: azúcar, grasas y sal.

8. Cada niño/niña en el Estado Español puede llegar a visionar 54 anuncios de televisión a lo largo del día y la mayoría son, precisamente, de alimentos y bebidas altos en calorías y azúcares.

Verdadero

Se calcula que el 20 % de la publicidad emitida a lo largo del día por las diferentes cadenas es de comida o bebida y que se concentra en las horas en que las niñas y niños están sentados frente al televisor. Es decir, que entre las 19 a las 22 h entre semana y de 7 a 10 h los fines de semana, el bombardeo de anuncios de caramelos, bollería industrial, bebidas de todo tipo, chocolate y comida rápida aumenta de forma significativa.

Trece grupos de investigación de un total de 11 países (incluido el Estado español) recopilaron información sobre este asunto. Los resultados publicados por el American Journal of Public Health constatan que el 71,2 % de los productos alimentarios anunciados en horario infantil eran de «un perfil nutricional bajo o muy bajo» y «poco recomendables para la dieta de la población infantil».



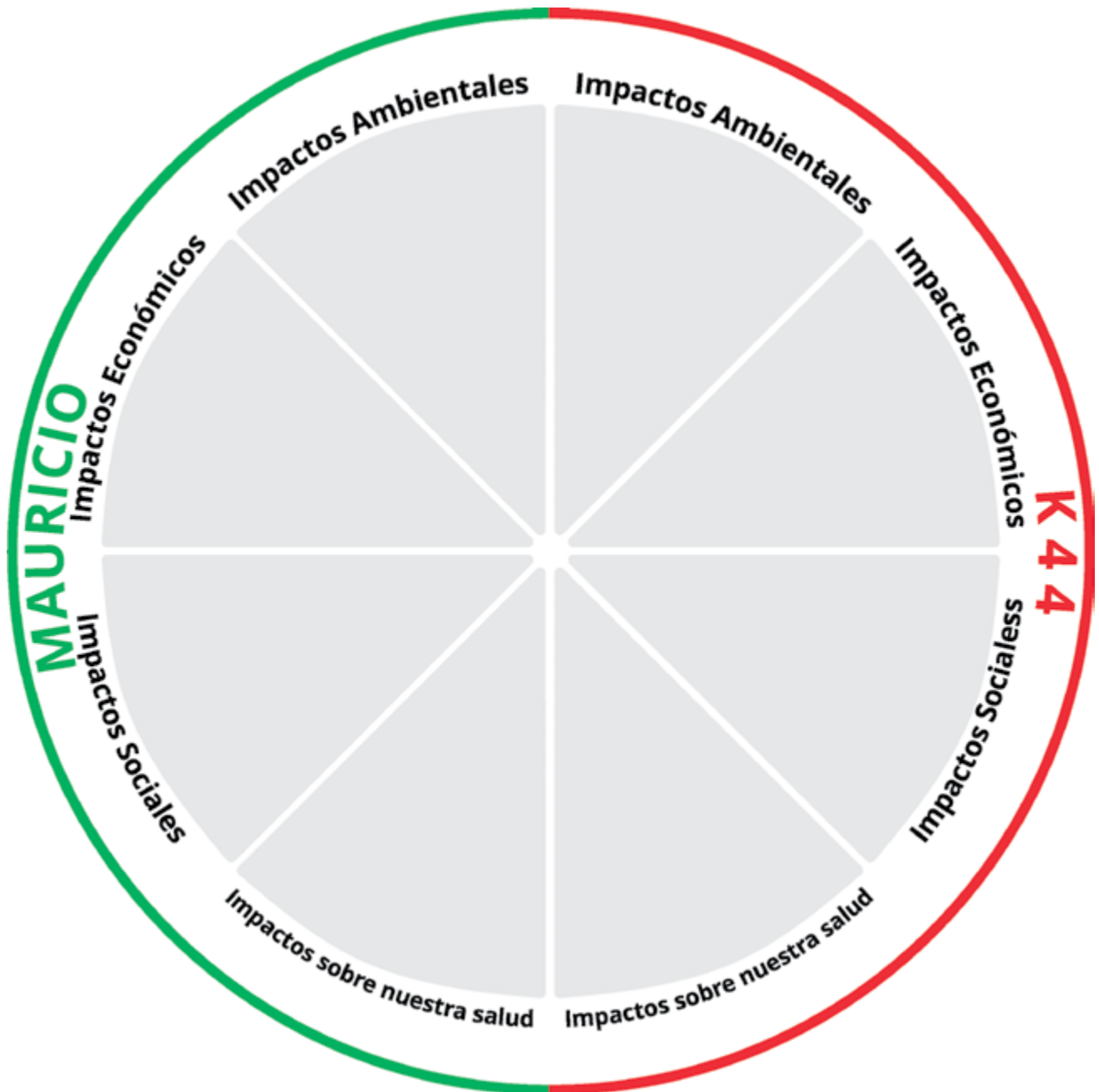


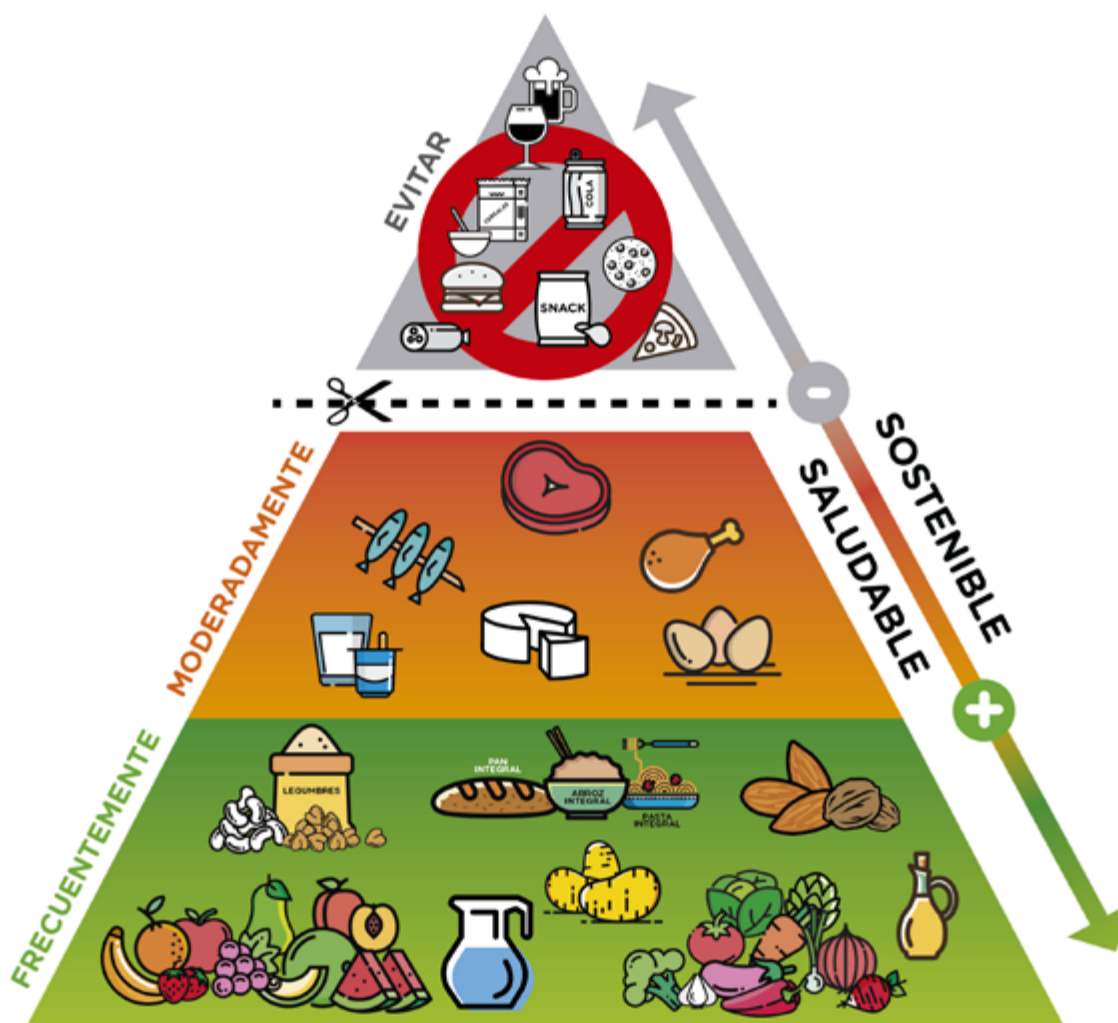


Ilustración 1: saludables y sostenible.

<http://codinan.org/piramide-de-la-alimentacion-saludable-y-sostenible-codinan/>

PIRÁMIDE DE LA ALIMENTACIÓN

SALUDABLE PARA TI, RESPETUOSA CON EL PLANETA



Elaborado por la Comisión de Trabajo de Restauración Colectiva, marzo 2018



CODINAN DEFINE UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE PARA EL SER HUMANO Y SOSTENIBLE PARA EL PLANETA COMO AQUELLA QUE SE BASA EN ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL, MODERA EL CONSUMO DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL Y EVITA Y PRESCINDE DEL CONSUMO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y DE ALIMENTOS ULTRAPROCESADOS*.

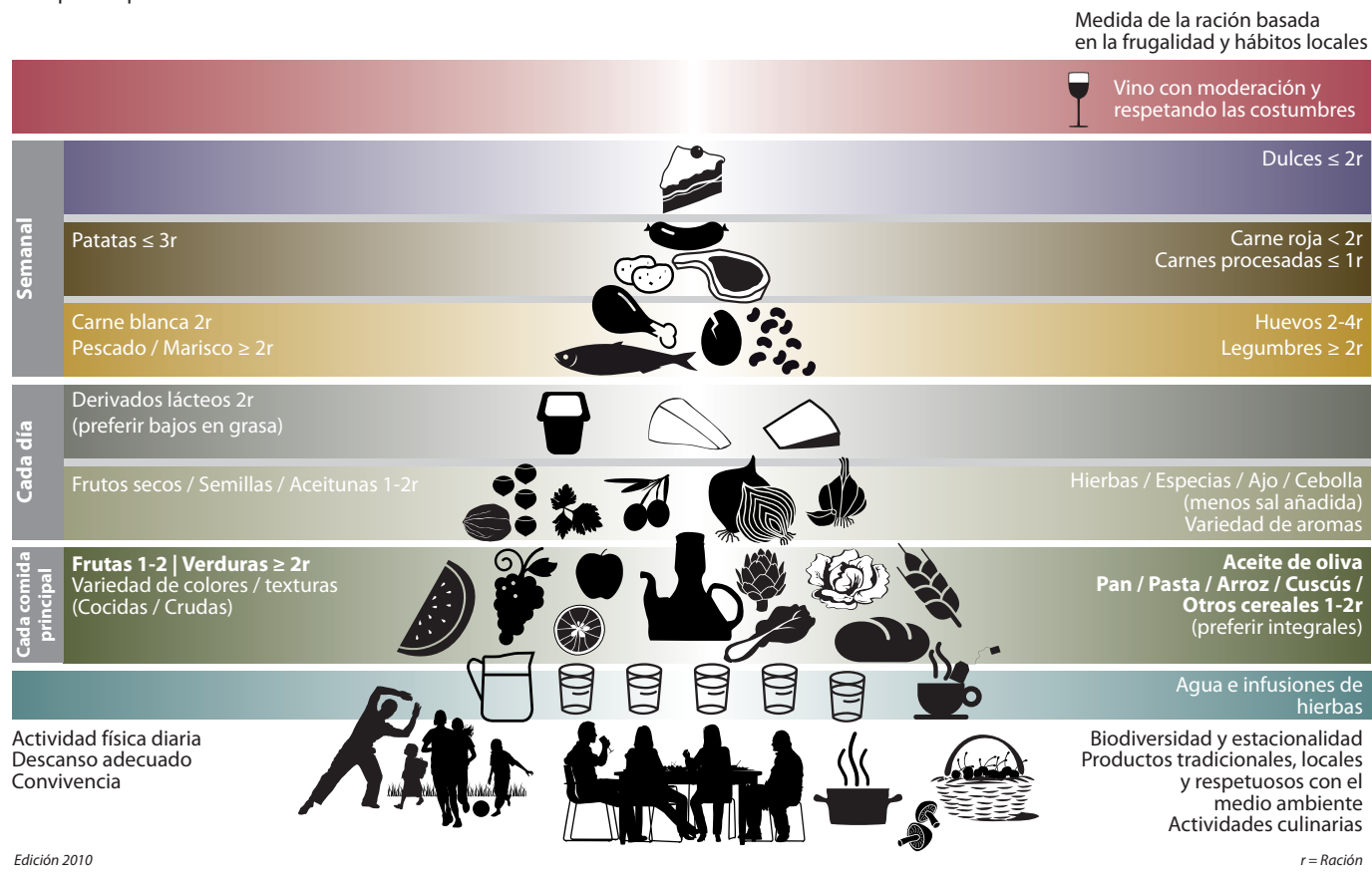
*Los alimentos ultraprocesados se caracterizan por ser ricos en uno o varios de los siguientes ingredientes: azúcares, sal, grasas de mala calidad, potenciadores del sabor, harinas refinadas y otros componentes potencialmente nocivos.

Ilustración 2: Hábitos saludables

<https://dietamediterranea.com/nutricion-saludable-ejercicio-fisico/#piramide>

Pirámide de la Dieta Mediterránea: un estilo de vida actual

Guía para la población adulta



© 2010 Fundación Dieta Mediterránea
El uso y la promoción de esta pirámide se recomienda sin ninguna restricción

Edición 2010



Fundación
Dieta Mediterránea



Ilustración 3: Alimentación saludable: (hidratos de carbono)

<https://www.nutricioncomunitaria.org/es/noticia/piramide-de-la-alimentacion-saludable-senc-2015>

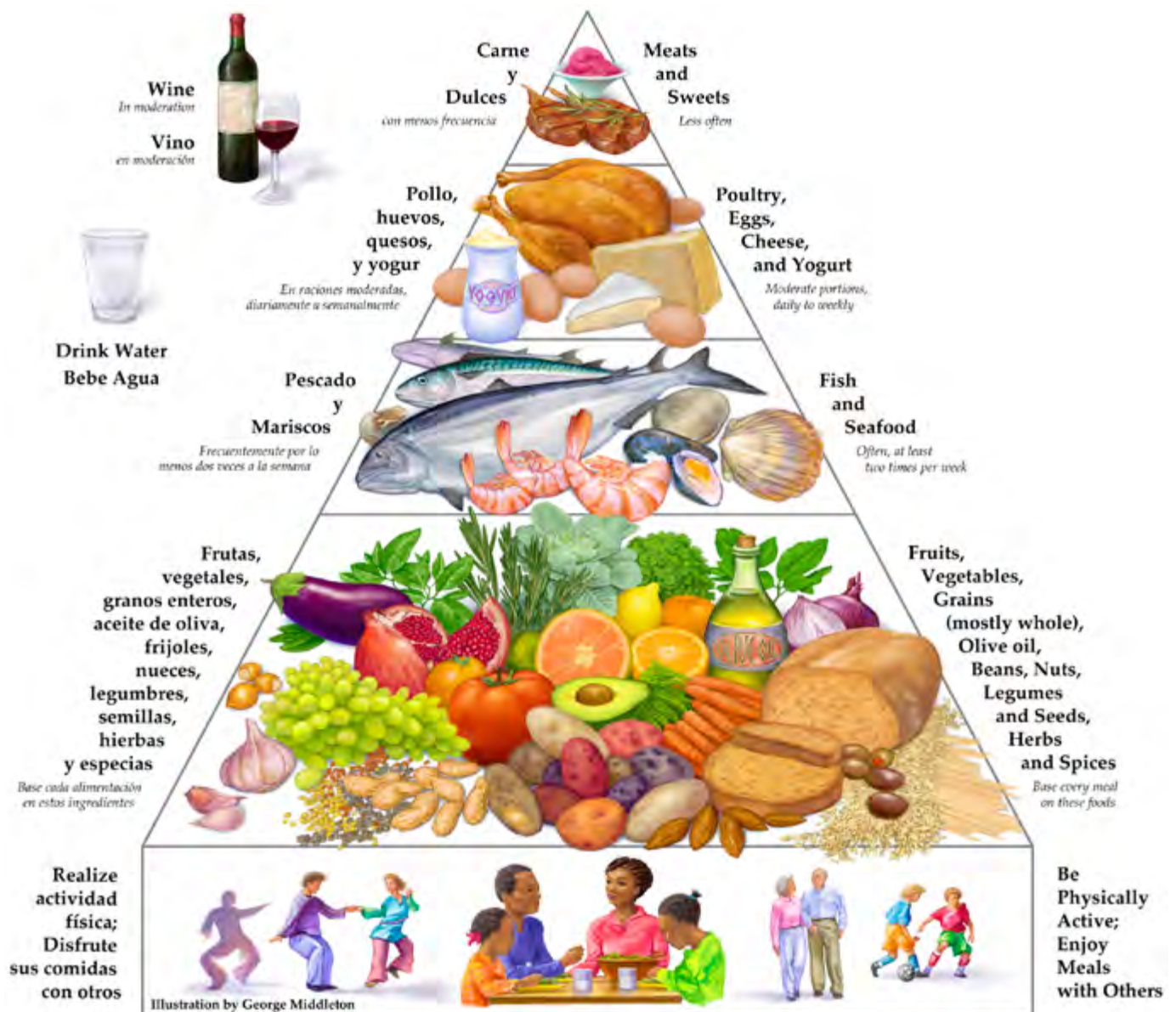


Ilustración 4: Dieta mediterránea

https://oldwayspt.org/system/files/atoms/files/MedDietPyramid-Spanish_flyer.pdf

rediscover  goodness
OLDWAYS
 CULTURAL FOOD TRADITIONS

Mediterranean Diet Pyramid La Pirámide de la Dieta Mediterránea

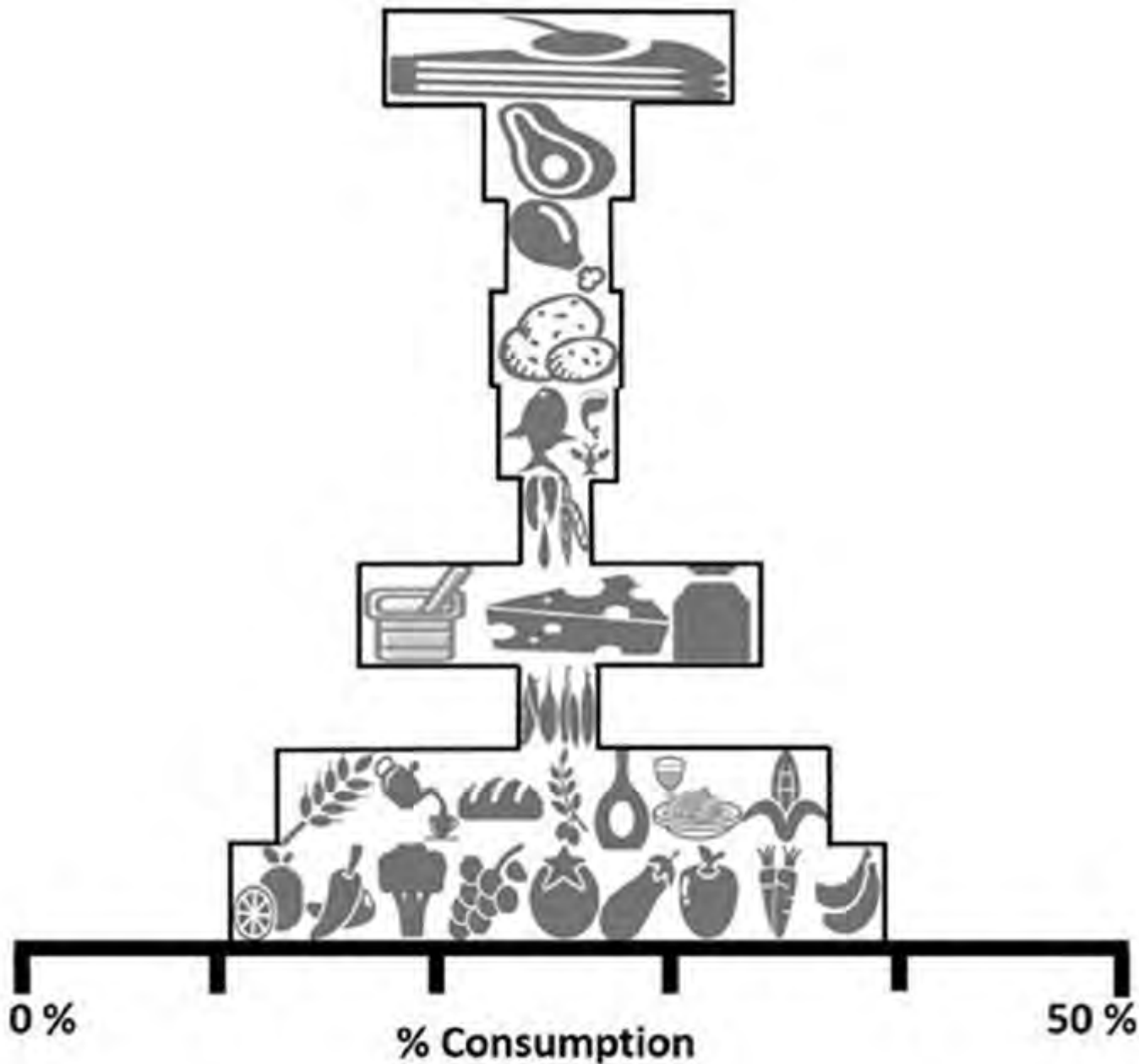


© 2009 Oldways Preservation and Exchange Trust

www.oldwayspt.org

Ilustración 5: consumo actual (Estado español)

https://oldwayspt.org/system/files/atoms/files/MedDietPyramid-Spanish_flyer.pdf





JUSTICIA
ALIMENTARIA