



**MATERIAS: MATEMÁTICAS, CIENCIAS, EDUCACIÓN ARTÍSTICA**

**EDAD: 1º PRIMARIA ( 6 – 7)**

**OBJETIVOS DE LAS FICHAS DE TRABAJO**

Cómo habitantes del Planeta que somos, debemos ser conscientes que todos los seres humanos tenemos derecho a una alimentación saludable. La naturaleza nos provee de los alimentos que necesitamos para crecer sanos y fuertes: naranjas del campo, huevos de la granja, pescados del mar...

La manera de seleccionar y consumir estos alimentos puede perjudicar en mayor o menor medida a otros habitantes del Planeta y al medio ambiente. Estamos acostumbrados a ir al supermercado y escoger entre una gran variedad de alimentos, pero ¿sabemos de dónde proceden? Y ¿sabemos que residuos generan estos alimentos?

La respuesta a estas dos preguntas nos indicará si un producto contamina más o menos nuestro planeta, aspecto que contribuye al desarrollo sostenible y a erradicar el hambre en el mundo. Animaos a descubrirlo con las actividades que os proponemos a continuación.

#### **Trabajo individual:**

Agricultura ecológica: productos de km.0 – Qué hay hoy en el mercado

Reducción de residuos

#### **Ficha de trabajo para descubrir qué saben:**

Entre los aspectos que ayudan a valorar los alimentos que comemos, deberíamos tener en cuenta qué cantidad de recursos y materiales se han necesitado para ser producidos: recursos naturales, transporte, refrigeración, envases y embalajes.

En estas dos actividades abordamos cómo se contribuye al desarrollo sostenible teniendo en cuenta el recorrido que hacen los alimentos desde su zona de producción hasta nuestra mesa, y la cantidad y tipo de envases y embalajes que llevan.

#### **Solucionario ficha de trabajo individual:**

**1** → Esta es la mejor opción en nuestra compra, teniendo en cuenta como criterio la distancia que recorren los alimentos desde su zona de producción hasta nuestra mesa:

Arroz de Valencia, Kiwi de Galicia, carne criada en Galicia, naranjas de Valencia, frutos secos de Tarragona, pescado capturado en la costa de Valencia, plátano de Canarias.

Podemos hacer la siguiente reflexión con ellos, al terminar sus elecciones, sobre los productos que tenemos más cerca: además de ayudar a nuestro entorno contaminando menos, también estamos ayudando a los agricultores que tenemos más cerca de nuestras casas. Son los denominados productos de KM.0 que favorecen las economías locales. Resultan alimentos más frescos al no tener que viajar grandes distancias y contaminan menos por tener un menor transporte.

**2** → Esta es la mejor opción en nuestra compra, teniendo en cuenta como criterio el número de envases y/o embalajes con el que se presenta el producto:

Galletas de desayuno en bolsa gruesa de plástico, filete de carne en hoja de papel para alimentos, naranjas en bolsa fina de plástico, trozo de queso en hoja de papel para alimentos.

Podemos reflexionar con nuestro alumnado sobre la cantidad de residuos, y su posterior tratamiento, que podemos ahorrar al medio ambiente si elegimos bien los productos que decidimos comprar en el “supermercado imaginario”

Generar menos residuos forma parte del granito de arena que también podemos aportar cada uno de nosotros para contribuir en el desarrollo sostenible.

#### Trabajo en equipo

¿Qué hemos aprendido a cerca del viaje de los alimentos hasta nuestra mesa?

#### Ficha de trabajo en equipo

Actividades de reflexión sobre lo que han aprendido en las actividades individuales y cómo lo ponen en práctica.

#### Solucionario:

Orientaciones sobre el sentido de la afirmación y su posterior reflexión:

1.- La bandeja de plástico en la que van las 4 naranjas del ejercicio 2 no contamina porque ese plástico se puede reciclar.

Es Falso. Que sea reciclable no significa que no contamine. Cuantos menos envases no reutilizables contengan los alimentos mejor, pues el proceso de reciclaje no está exento de contaminación. (Un ejemplo de envase sí reutilizable son los vasos de cristal de las cremas de cacao)

2.- Contaminan menos, durante su transporte, aquellos productos que se producen cerca de casa, como por ejemplo el pescado que procede de lonjas cercanas a donde vivimos o verduras de la huerta cercana donde vivimos.

Es Verdadero. Los alimentos denominados de KM.0 apoyan la sostenibilidad y el medio ambiente por el gasto menor de combustible para su transporte, y en ocasiones también su refrigeración durante el trayecto.

3.- Algunos alimentos necesitan llevar un envase para que no se estropeen. En cambio, otros llevan envases solo para que se vean más bonitos.

Es Verdadero. Algunos alimentos como los zumos naturales de frutas necesitan de un envase tipo brick o bote de cristal para poderlo llevar del supermercado a mi casa y consérvalo en buenas condiciones. Pero otros productos no necesitan un envase para poderlos conservar ni vender. Por ejemplo: las naranjas.