

Universidad de La Laguna

Facultad de Educación

Grado en Pedagogía

Modalidad 2: Proyecto de innovación

Trabajo de Fin de Grado

**SITUACIÓN DE APRENDIZAJE:
SEMBRANDO VALORES EDUCATIVOS PARA
FOMENTAR LA ALIMENTACIÓN ECOLÓGICA, LOCAL
Y DE TEMPORADA**

Alumna: Marina Santiago Medina

Correo electrónico de la alumna: Alu0101064734@ull.edu.es

Tutora: Dácil Yurena González González

Correo electrónico de la tutora: yugonzal@ull.edu.es

Curso académico 2020-2021

Convocatoria de junio 2021

ÍNDICE

Resumen	2
Abstract	2
Palabras clave	2
Key words	2
1. Datos de identificación del proyecto	3
2. Justificación	4
3. Objetivos	5
4. Metodología.....	5
4.1. Competencias básicas	6
4.2. Fundamentos metodológicos	6
4.3. Modelo de enseñanza	7
4.4. Secuencia de actividades	8
4.5. Cronograma.....	21
5. Evaluación.....	22
5.1. Propuesta de evaluación para la situación de aprendizaje	22
5.2. Evaluación del proyecto de innovación	36
6. Referencias bibliográficas	37
7. Anexos.....	38

RESUMEN

Este proyecto de innovación está dirigido al ámbito educativo. Es un proyecto educativo en el que se propone una situación de aprendizaje a abordar de forma transversal en diferentes asignaturas del curso 3º de primaria. El tema principal es la alimentación ecológica, local y de temporada.

Este proyecto de innovación, toma como referente el Programa Ecocomedores de Canarias y uno de sus materiales publicados, la infografía ¿Sabías que detrás de cada alimento hay una historia?

Esta situación de aprendizaje consta de una serie de actividades dinámicas destinadas al alumnado, en las que se trabajan competencias básicas relacionadas con el conocimiento de los beneficios de la alimentación ecológica, local y de temporada; saber diferenciar entre alimentos producidos de forma convencional y ecológica; conocer los alimentos y sus procesos de producción; manejar criterios de calidad de los alimentos; y conocer el funcionamiento de la cadena agroalimentaria

ABSTRACT

This innovation project is aimed at the educational field. It is an educational project in which a learning situation is proposed to be addressed in a transversal way in different subjects of the 3rd year of primary school. The main theme is organic, local and seasonal food.

This innovation project takes as a reference the Canary Islands Eco Canteen Program and one of its published materials, the infographic Did you know that behind each food there is a story?

This learning situation consists of a series of dynamic activities aimed at students, in which basic skills related to knowledge of the benefits of organic, local and seasonal food are worked on; knowing how to differentiate between conventionally and ecologically produced food; know food and its production processes; manage food quality criteria; and know the operation of the agri-food chain.

Palabras clave: Alimentación ecológica, local y de temporada, situación de aprendizaje

Key words: Organic, local and seasonal food, learning situation

1. DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL PROYECTO

Este proyecto de innovación, está dirigido a los alumnos y alumnas, así como a sus respectivos docentes, de los cursos de 3º de Primaria. El objetivo es que los y las docentes, puedan incorporar en el currículum escolar pautas, acciones, y actividades dinámicas relacionadas con la concienciación sobre los alimentos ecológicos, locales y de temporada y las implicaciones de su consumo.

Este proyecto de innovación, toma como referente el Programa Ecocomedores de Canarias, impulsado por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (I.C.C.A), en colaboración con la Dirección General de Ordenación, Innovación y Promoción Educativa del Gobierno de Canarias, en el que promueven dos objetivos generales a destacar:

1. Mejorar la calidad de la alimentación en los comedores escolares a través de la introducción de productos ecológicos frescos, locales y de temporada.
2. Favorecer y potenciar el desarrollo de la producción agraria ecológica en Canarias.

Siendo los objetivos específicos del mismo:

1. Informar y sensibilizar a la comunidad educativa sobre los alimentos ecológicos.
2. Incorporar criterios de responsabilidad social en el consumo y producción agraria.
3. Profundizar en el conocimiento de los factores que intervienen en la vinculación entre alimentación escolar y producción ecológica.
4. Formar a técnicos y técnicas de todas las islas en producción ecológica desde una visión integral.
5. Asesorar a productores y productoras en producción ecológica desde una visión integral.

6. Valorizar los productos ecológicos, de temporada y locales e incorporarlos en la planificación del menú escolar.

7. Generar una Red de Eco comedores Escolares de Canarias.

2. JUSTIFICACIÓN

El Programa Ecocomedores de Canarias, dispone de materiales didácticos propios, como la infografía “¿Sabías que detrás de cada alimento hay una historia?”. Hemos tomado como referencia este material para profundizar y desarrollar una situación de aprendizaje. El objetivo es que la misma se pueda implementar de forma transversal, y abordarla desde diferentes materias.

Esta infografía trata sobre en, la cadena agroalimentaria, los alimentos ecológicos, locales y de temporada y las implicaciones de su consumo.

Este proyecto de innovación, pretende ser original e innovador, ya que actualmente, no tenemos constancia de otras situaciones de aprendizajes basadas en el material mencionado anteriormente, *¿Sabías que detrás de cada alimento hay una historia?*

Ortega y López (2015) expusieron en su estudio, sobre la situación ponderal en la población infantil canaria, que el 44,2% de la población infantil se encuentran en situación de sobrepeso y obesidad. Y que el 72,9% de dicha población, admite consumir durante el recreo escolar bocadillos/sándwiches, por lo que se aprecia el descenso en porcentajes del consumo de frutas o alimentos de calidad, y aumenta el consumo de productos procesados. Partiendo de estos datos, se observa una clara valoración crítica sobre la mala alimentación de los niños y niñas en Canarias, lo que hace aún más necesario y oportuno la creación de una situación de aprendizaje que se pueda implementar en los centros escolares y que esté basada en la concienciación sobre la alimentación de calidad, y, por ende, de los alimentos ecológicos, locales y de temporada. Plantear dicha situación de aprendizaje, favorecerá que el alumnado tenga criterios para elegir consumir alimentos con criterios de calidad y sostenibilidad.

Esta situación de aprendizaje nos permitirá educar a los alumnos y alumnas bajo criterios de calidad de alimentos, así como, facilitar conocimientos sobre la cadena

agroalimentaria y su funcionamiento, para fomentar un consumo de alimentos responsable y sostenible. Como reto educativo, los niños y niñas, podrán tener más información sobre los alimentos que consumen, su calidad y sostenibilidad, lo que les permitirá tener autonomía para elegir, y quizás en un futuro decidir, qué alimentos consumir y cuáles no.

A través de este proyecto de innovación, se pretende promover el consumo de este tipo de alimentos (ecológicos, locales y de temporada) desde edades tempranas, algo que favorecerá a medio-largo plazo, entre otras cosas, al desarrollo de las economías locales, promoviendo un aumento de la demanda de productos locales y ecológicos.

3. OBJETIVOS

Vamos a hacer referencia a dos tipos de objetivos. Los objetivos de este proyecto de innovación, y los objetivos de la situación de aprendizaje.

Objetivos de este trabajo fin de grado:

- Generar una situación de aprendizaje

Objetivos de la situación de aprendizaje:

- Educar en criterios de calidad de los alimentos
- Facilitar conocimientos sobre la cadena agroalimentaria y su funcionamiento
- Explicar los conceptos de alimentación ecológica, local y de temporada
- Facilitar información acerca de los procesos de producción de los alimentos.
- Sensibilización sobre la responsabilidad ambiental en el consumo.
- Fomentar un consumo de alimentos ecológicos, locales y de temporada

4. METODOLOGÍA

En este apartado, se expone la situación de aprendizaje elaborada para el alumnado de 3º de Primaria, en las asignaturas de Ciencias Sociales y Ciencias de la Naturaleza.

Dicha situación de aprendizaje, está elaborada a partir de una serie de actividades, en concreto 7, que están desarrolladas en base al tema principal de este proyecto de innovación, la alimentación ecológica, local y de temporada.

Esta situación de aprendizaje, ha sido creada con el fin de lograr los objetivos anteriormente descritos. Para lograr dichos objetivos, se han elaborado una serie de competencias básicas a trabajar en cada actividad, estas competencias están relacionadas con los objetivos de este proyecto de innovación.

Las actividades se han construido de manera dinámica, adaptadas al ámbito educativo en el que se van a desarrollar. Cada actividad cuenta con una descripción, que muestra cómo debe desarrollarse la dinámica, así como, también, se describe el grupo con el que se va a trabajar en cada una de ellas, el número de sesiones en el que se desarrollará la actividad, los recursos a utilizar, los espacios donde se pueden realizar y, por último, las observaciones, donde cada tutor o personal docente, podrá anotar las observaciones que considere necesarias a la hora de la realización de las actividades.

A continuación, se realizará una síntesis de las competencias básicas que se trabajarán en las actividades. También se expondrán los fundamentos metodológicos que sustentan esta situación de aprendizaje, y el modelo de enseñanza que será aplicado en cada una de las actividades.

4.1. Competencias básicas a adquirir:

C1: Concienciación sobre los beneficios de la alimentación ecológica, local y de temporada

C2: Saber diferenciar entre alimentos producidos de forma convencional y ecológica.

C3: Conocer los alimentos y sus procesos de producción (incluida la variable temporada).

C4: Manejar criterios de calidad de los alimentos.

C5: Conocer el funcionamiento de la cadena agroalimentaria

4.2. Fundamentos metodológicos

Los contenidos de la situación de aprendizaje se agrupan en torno a un tema central, la alimentación ecológica, local y de temporada. Cada actividad trabaja contenidos relacionados con este tema.

La situación de aprendizaje contiene actividades de observación, en las que el alumnado puede observar los contenidos que se explican, como, por ejemplo, en la

proyección de la infografía. Actividades de asociación que junto a la observación, favorecerá el desarrollo de actividades de expresión.

4.3. Modelo de enseñanza

Los modelos de enseñanzas de referencia para la implementación de esta situación de aprendizaje son:

1. La enseñanza no directiva. En este caso, el alumnado puede actuar con libertad a la hora de seleccionar respuestas o tomar decisiones, el alumnado tiene la libertad para indagar, sin la intervención directa del personal docente.
2. Jurisprudencial, basado en el debate y la argumentación en grupo en torno a un tema en concreto. En este caso sería la alimentación ecológica, local y de temporada.

4.4. Secuencia de actividades

Actividad 1

Título: La historia de Gara y Goyo

Descripción:

Con esta actividad, se pretende que el alumnado trabaje la infografía “¿Sabías que detrás de cada alimento hay una historia?”, lo que les permitirá tener un primer contacto sobre los temas que trabajaremos en las siguientes sesiones. La infografía se trabajará entera en clase, la cual tiene una duración de 21:31 minutos, y en la visualización de la misma, el alumnado observará la vida de los alimentos, así como también los procesos que pasan para llegar a su destino de consumo, su conservación, su recolección... En esta infografía podremos observar las historias de un tipo de alimento (zanahoria), cultivado, recolectado y conservado entre otras cosas, de distinta forma, Gara y Goyo, uno de ellos ha sido cultivado de manera convencional, y el otro de forma ecológica.

Después de que el alumnado visualice la infografía en el aula, el/la docente propondrá a cada uno de los/as alumnos/as que aporten su opinión acerca de lo que han visto en la infografía. Con el fin de crear debate e intercambio de opiniones sobre consumir alimentos locales, ecológicos y sostenibles.

Dicha actividad se realizará en las clases de Ciencias Naturales.

Competencias básicas

C1: Concienciación sobre los beneficios de la alimentación ecológica, local y de temporada.

C2: Saber diferenciar entre alimentos producidos de forma convencional y ecológica.

C3: Conocer los alimentos y sus procesos de producción (incluida la variable temporada).

C4: Manejar criterios de calidad de los alimentos.

C5: Conocer el funcionamiento de la cadena agroalimentaria.

Grupo	Sesiones	Recursos	Espacios	Observaciones
Gran grupo 3° Primaria	1	https://vimeo.com/116853884	Aula	
Actividad 2				
Título: Aprendiendo a comer ecológico				

Descripción:

En el aula se repartirán una serie de fichas con distintos alimentos para recortar. Una vez recortados todos los alimentos, habrá dos cajas en una mesa, una de esas cajas es la que almacenará los alimentos ecológicos, y la otra caja almacenará aquellos alimentos que no lo son. El alumnado deberá depositar en dichas cajas aquellos alimentos recortados que ellos/as consideren producidos de forma convencional y de forma ecológica.

Al final de dicha dinámica, observaremos lo que hay dentro de ambas cajas para valorar el concepto de “ecológico” que tiene el alumnado, y así poder debatir porqué han decidido colocar los alimentos en una caja u otra. Esta actividad, les ayudará a comprender mejor el significado de la palabra ecológico, en relación a los alimentos.

Dicha actividad se realizará en las clases de Ciencias Naturales

Competencias básicas

C1: Concienciación sobre los beneficios de la alimentación ecológica, local y de temporada.

C2: Saber diferenciar entre alimentos producidos de forma convencional y ecológica.

C3: Conocer los alimentos y sus procesos de producción (incluida la variable temporada).

C4: Manejar criterios de calidad de los alimentos.

C5: Conocer el funcionamiento de la cadena agroalimentaria.

Grupo	Sesiones	Recursos	Espacios	Observaciones
-------	----------	----------	----------	---------------

Gran grupo 3º Primaria	1	https://graphicriver.net/item/70-food-sketchy-colored-icons/11753168?ref=ydesig Cajas que se encuentren en el aula.	Aula	
------------------------------	---	--	------	--

Actividad 3

Título: Calendario de alimentos

Descripción:

Esta actividad se desarrollará en el aula en base al material divulgativo de agricultura ecológica sobre el calendario de productos de temporada, el cual encontraremos en la página del Gobierno de Canarias que se encuentra citada en el apartado de *recursos*. Con esta actividad se pretende que el alumnado conozca la temporalidad de cosecha y recolección de cada alimento que consume.

También podrán observar los diferentes tipos de calendarios de productos de temporada en función de cada isla del archipiélago. Dicha actividad se dividirá en dos sesiones, la primera sesión será sobre observación y documentación sobre el tema, basándonos en el material ya mencionado anteriormente, el calendario de productos de temporada. A través de esta práctica de observación y documentación, el alumnado obtendrá información acerca de las temporadas de consumo de cada alimento que se expone en dichos calendarios, y el porqué es importante consumir estos alimentos en sus respectivas temporadas, relacionando la información de esta actividad con lo que ya han visto en la infografía (Actividad 1).

En la segunda sesión se hará una reflexión profunda y debate, acerca de los beneficios que existen entre consumir productos de temporada y los inconvenientes de consumir fuera de temporada.

Dicha actividad se realizará en las clases de Ciencias Sociales.

Competencias básicas

C1: Concienciación sobre los beneficios de la alimentación ecológica, local y de temporada.

C2: Saber diferenciar entre alimentos producidos de forma convencional y ecológica.

C3: Conocer los alimentos y sus procesos de producción (incluida la variable temporada).

C4: Manejar criterios de calidad de los alimentos.

C5: Conocer el funcionamiento de la cadena agroalimentaria.

Grupo	Sesiones	Recursos	Espacios	Observaciones
Gran grupo 3º Primaria	2	https://www.gobiernodecanarias.org/agp/icca/temas/produccion_ecologica/material_divulgativo.html Sección de calendarios de productos de temporada	Aula	

Actividad 4

Título: ¿Es ecológico?

Descripción:

Se repartirá entre el alumnado varios supuestos/prácticas relacionadas con alimentos al azar, (por ejemplo: congelar la fruta en grandes almacenes durante días), el alumnado deberá leer el supuesto/práctica que le tocó y definir si dicho supuesto es una práctica ecológica o no, y una vez definida la respuesta, dar argumentos válidos de porqué dicha práctica/supuesto es ecológica o no.

Esta actividad, ayudará al alumnado a aprender las diferencias entre prácticas ecológicas y convencionales, así como también, a concienciar sobre la importancia de la calidad de los alimentos.

Dicha actividad se realizará en las clases de Ciencias Naturales.

Competencias básicas

C1: Concienciación sobre los beneficios de la alimentación ecológica, local y de temporada.

C2: Saber diferenciar entre alimentos producidos de forma convencional y ecológica.

C3: Conocer los alimentos y sus procesos de producción (incluida la variable temporada).

C4: Manejar criterios de calidad de los alimentos.

C5: Conocer el funcionamiento de la cadena agroalimentaria.

Grupo	Reuniones	Recursos	Espacios	Observaciones
-------	-----------	----------	----------	---------------

Gran grupo 3° Primaria	1	https://pin.it/5gFabqQ Ficha de elaboración propia. Véase anexo 1.	Aula	
Actividad 5				
Título: Creando una historia ecológica.				
Descripción:				
<p>En esta actividad, el alumnado deberá coger un folio, y comenzar a crear una historia. La historia que debe crear y escribir cada alumno/a en un papel, ha de ser sobre la vida de un alimento a escoger, (por ejemplo: lechuga). En la historia, deben contar la vida de un alimento a elegir, desde que se cultiva la semilla, hasta que llega a su punto de venta, deben tener en cuenta el proceso que llevará acabo el alimento, ha de ser un proceso ecológico y sostenible, por lo que en la historia deberán mencionar prácticas de cultivo, conservación y recolección que sean ecológicas y sostenibles. La infografía “¿Sabías que detrás de cada alimento hay una historia?”, les puede servir de ejemplo sobre cómo deben crear este relato.</p> <p>Dicha actividad se realizará en las clases de Ciencias Naturales.</p>				
Competencias básicas				
C1: Concienciación sobre los beneficios de la alimentación ecológica, local y de temporada.				
C2: Saber diferenciar entre alimentos producidos de forma convencional y ecológica.				

C3: Conocer los alimentos y sus procesos de producción (incluida la variable temporada).

C4: Manejar criterios de calidad de los alimentos.

C5: Conocer el funcionamiento de la cadena agroalimentaria.

Grupo	Sesiones	Recursos	Espacios	Observaciones
Gran grupo 3° Primaria	1	Papel y Lápiz	Aula	

Actividad 6

Título: Encuentra las diferencias.

Descripción:

En esta actividad, se repartirá a cada alumno/a una ficha en la que habrá dos tipos de alimentos, uno cultivado de manera ecológica, y otro cultivado de manera convencional. El alumnado deberá encontrar y escribir las diferencias que existen entre un mismo alimento cultivado de forma diferente. Una vez hecha la actividad, se entregará al docente.

Con esta actividad, se pretende que el alumnado aprenda la diferencia entre convencional y ecológico, así como también las ventajas que aporta el cultivo ecológico.

Dicha actividad se realizará en Ciencias Sociales.

Competencias básicas

C1: Concienciación sobre los beneficios de la alimentación ecológica, local y de temporada.

C2: Saber diferenciar entre alimentos producidos de forma convencional y ecológica.

C3: Conocer los alimentos y sus procesos de producción (incluida la variable temporada).

C4: Manejar criterios de calidad de los alimentos.

C5: Conocer el funcionamiento de la cadena agroalimentaria.

Grupo	Sesiones	Recursos	Espacios	Observaciones
Gran grupo 3º Primaria	1	https://pin.it/1O5CJKW https://pin.it/6lR47Uy Fichas de elaboración propia. Véase anexo 2.	Aula	

Actividad 7

Título: ¿Qué hemos aprendido?

Descripción:

Esta será la actividad final del proceso de la situación de aprendizaje. En esta dinámica, el/la docente, o la persona encargada de la actividad, repartirá a cada alumno/a un folio. El alumnado escribirá en dicho papel aquello que haya aprendido en estas sesiones, y también deben escribir, cómo pueden incluir en su vida diaria algunos de los temas que hemos dado durante estas sesiones. Posteriormente, se incluirán esos papeles ya escritos dentro de una caja que se encuentre en el aula. Una vez que todos los papeles se encuentren dentro de la caja un/a alumno/a al azar elegido por el/la docente, sacará dichos papeles de uno en uno para empezar a leerlos. Lo que se pretende con esta dinámica es que el alumnado aporte ideas y pensamientos y se cree debate sobre la importancia de la concienciación de consumir alimentos locales, ecológicos y de temporada.

Dicha actividad se realizará en Ciencias Sociales.

Competencias básicas

C1: Concienciación sobre los beneficios de la alimentación ecológica, local y de temporada.

C2: Saber diferenciar entre alimentos producidos de forma convencional y ecológica.

C3: Conocer los alimentos y sus procesos de producción (incluida la variable temporada).

C4: Manejar criterios de calidad de los alimentos.

C5: Conocer el funcionamiento de la cadena agroalimentaria.

Grupo	Sesiones	Recursos	Espacios	Observaciones
-------	----------	----------	----------	---------------

Gran grupo 3° Primaria	1	Folios, caja que se encuentre por el aula.	Aula	
---------------------------	---	--	------	--

4.5. Temporalización

Esta situación de aprendizaje se implementará durante un mes. Las actividades se realizarán dos días a la semana. Cada actividad se desarrollará en una sesión, excepto la actividad 3 que abarca dos sesiones, que se sitúan en la semana 2.

	Actividad 1	Actividad 2	Actividad 3	Actividad 4	Actividad 5	Actividad 6	Actividad 7
Semana 1	X	X					
Semana 2			X				
Semana 3				X	X		
Semana 4						X	X

5. EVALUACIÓN

5.1. Propuesta de evaluación para la situación de aprendizaje

En este apartado, se describe la propuesta de evaluación de las actividades que forman la situación de aprendizaje. En esta evaluación, se describen los criterios a tener en cuenta en cada actividad diseñada, así como, los indicadores, relacionados con los criterios de evaluación, que servirán para identificar aquellos aprendizajes que permiten constatar las competencias que debe adquirir el alumnado.

En estas tablas, también aparecen los criterios de calificación, que oscilan desde insuficiente hasta sobresalientes, y para los que se describen los aprendizajes que se deben alcanzar por parte del alumnado. Por último, hay un apartado de competencias básicas a conseguir, donde se expone el total de competencias que debe adquirir el alumnado mediante la realización y posterior evaluación de cada actividad.

Criterios de calificación

Actividad 1. La historia de Gara y Goyo

Criterios de evaluación	Indicadores	Insuficiente	Suficiente	Notable	Sobresaliente	CCBB
Utilizar lo que se observa en la visualización de la infografía para adquirir conocimientos acerca de los alimentos ecológicos, locales y de temporada, así como, también, los beneficios que aportan a la sociedad, como, por ejemplo, el desarrollo del comercio local y generar puestos de trabajo dignos, entre otros. En esta actividad principal,	-Capacidad para recoger la información vista en la infografía. -Desarrollar opiniones relacionadas con el tema de la alimentación ecológica, local y de temporada.	- No recoge información. - No desarrolla opiniones relacionadas con el tema en cuestión. - No aporta argumentos basados en los contenidos que	- Recoge con ayuda, información que se aborda en la infografía. -Desarrolla con ayuda, opiniones relacionadas con el tema en cuestión.	- Recoge de manera autónoma la información que se aborda. - Desarrolla de manera autónoma, opiniones relacionadas con el tema en cuestión.	- Recoge de manera autónoma la información que se aborda, además de sintetizarla y seleccionar aquellos contenidos más relevantes. - Desarrolla de manera autónoma y crítica, opiniones relacionadas con el tema.	C1: Concienciación sobre los beneficios de la alimentación ecológica, local y de temporada. C2: Saber diferenciar entre alimentos producidos de forma convencional y ecológica.

<p>se evaluará la capacidad del alumnado para emplear los contenidos vistos en la infografía, en las actividades de debate. Algunos de esos contenidos que se visualizarán en la infografía serán los procesos de producción que llevan a cabo ambos alimentos, o los factores que intervienen en dichos procesos de producción, recolección y distribución del producto.</p>	<p>- Utilizar argumentos basados en los contenidos que se abordan en las sesiones.</p>	<p>se abordan en las sesiones.</p>	<p>- Aporta con ayuda, argumentos basados en los contenidos que se abordan en las sesiones.</p>	<p>- Aporta de manera autónoma, argumentos basados en los contenidos que se abordan en las sesiones.</p>	<p>-Aporta de manera autónoma y crítica, argumentos basados en los contenidos que se abordan en las sesiones.</p>	<p>C3: Conocer los alimentos y sus procesos de producción (incluida la variable temporada). C4: Manejar criterios de calidad de los alimentos. C5: Conocer el funcionamiento de la cadena agroalimentaria.</p>
---	--	------------------------------------	---	--	---	--

Criterios de calificación

Actividad 2. Aprendiendo a comer ecológico

Criterios de Evaluación	Indicadores	Insuficiente	Suficiente	Notable	Sobresaliente	CCBB
Realizar la actividad de manera autónoma, aplicando contenidos de alimentación ecológica, local y de temporada, relacionados con esta actividad. Utilizando como herramienta la comprensión de los diferentes conceptos relacionados con el tema principal, mencionados anteriormente, y ya	<ul style="list-style-type: none"> -Utiliza conceptos ya vistos en otras sesiones. - Participación en debates. -Plantea preguntas y opiniones. 	<ul style="list-style-type: none"> - No utiliza los conceptos vistos en otras sesiones. - No participa en debates. - No plantea preguntas ni opiniones. 	<ul style="list-style-type: none"> - Utiliza con ayuda, conceptos vistos anteriormente. - Participa con ayuda, en debates. - Plantea con ayuda, preguntas y opiniones. 	<ul style="list-style-type: none"> - Utiliza de manera autónoma conceptos vistos en otras sesiones. - Participa de manera autónoma en los debates. 	<ul style="list-style-type: none"> - Utiliza de manera autónoma y autodidacta los conceptos vistos en otras sesiones. - Participa de manera autónoma y autodidacta en debates. - Plantea de manera autónoma 	<p>C1: Concienciación sobre los beneficios de la alimentación ecológica, local y de temporada.</p> <p>C2: Saber diferenciar entre alimentos producidos de forma convencional y ecológica.</p> <p>C3: Conocer los alimentos y sus procesos de producción (incluida</p>

<p>vistos en el desarrollo de la dinámica.</p> <p>Se valorará la autonomía del alumnado para desempeñar la actividad, aplicando lo aprendido en la sesión anterior.</p>				<p>- Plantea de manera autónoma preguntas y opiniones.</p>	<p>preguntas y opiniones, generadas a partir de hipótesis formuladas por el alumno/a, relacionadas con el tema.</p>	<p>la variable (temporada).</p> <p>C4: Manejar criterios de calidad de los alimentos.</p> <p>C5: Conocer el funcionamiento de la cadena agroalimentaria.</p>
---	--	--	--	--	---	--

<p align="center">Criterios de calificación</p> <p align="center">Actividad 3. Calendario de alimentos</p>						
<p>Criterios de Evaluación</p>	<p>Indicadores</p>	<p>Insuficiente</p>	<p>Suficiente</p>	<p>Notable</p>	<p>Sobresaliente</p>	<p>CCBB</p>

<p>Establecer relaciones entre conceptos relacionados con la alimentación ecológica, local y de temporada, para la comprensión de lo que se da en las sesiones impartidas de la situación de aprendizaje, así como, recabar información detallada de los calendarios de alimentos que se presentan.</p>	<p>-Capacidad para recoger información.</p> <p>-Participación en debates.</p> <p>- Muestra interés en lo que se explica.</p>	<p>- No recoge información de lo visto en las sesiones.</p> <p>- No participa en debates.</p> <p>- No muestra interés en lo que se explica.</p>	<p>- Recoge con ayuda, información de lo visto en las sesiones.</p> <p>- Participa con ayuda, en debates.</p> <p>- Muestra escaso interés en lo que se explica.</p>	<p>- Recoge de manera autónoma información.</p> <p>- Participa de manera autónoma en debates.</p> <p>- Muestra bastante interés en lo que se explica.</p>	<p>- Recoge de manera autónoma información, además de sintetizar y seleccionar los contenidos más relevantes.</p> <p>- Participa de manera autónoma en debates, además de formular preguntas relacionadas con el tema.</p>	<p>C1: Concienciación sobre los beneficios de la alimentación ecológica, local y de temporada.</p> <p>C2: Saber diferenciar entre alimentos producidos de forma convencional y ecológica.</p> <p>C3: Conocer los alimentos y sus procesos de producción (incluida la variable temporada).</p> <p>C4: Manejar criterios de calidad de los alimentos.</p>
---	--	---	---	---	--	---

Se evaluará la observación y documentación del alumnado en relación a la actividad.					- Muestra bastante interés en lo que se explica, y formula preguntas a partir de hipótesis planteadas por el/la alumno/a relacionadas con el tema.	C5: Conocer el funcionamiento de la cadena agroalimentaria.
---	--	--	--	--	--	---

Criterios de calificación
Actividad 4. ¿Es ecológico?

Criterios de Evaluación	Indicadores	Insuficiente	Suficiente	Notable	Sobresaliente	CCBB
Trabajar a través del planteamiento y resolución de la	-Argumenta sus respuestas.	- No argumenta sus respuestas.	- Argumenta sus respuestas, con ayuda.	- Argumenta de manera autónoma sus respuestas.	- Argumenta de manera autónoma y lo contrasta con	C1: Concienciación sobre los beneficios de la alimentación

<p>actividad propuesta, dando respuestas válidas relacionadas con el tema principal, la alimentación ecológica, local y de temporada. Desarrollando una correcta utilización de las fichas repartidas en la actividad.</p> <p>Se evaluará las respuestas del alumnado, las cuales deben estar relacionadas con el tema principal de la</p>	<p>- Aplica los conceptos vistos en las sesiones.</p> <p>-Comprende la diferencia entre conceptos.</p>	<p>- No aplica los conceptos vistos.</p> <p>- No comprende la diferencia entre conceptos.</p>	<p>- Aplica algunos de los conceptos vistos, con ayuda.</p> <p>- Comprende con ayuda, la diferencia entre conceptos.</p>	<p>- Aplica de manera autónoma bastantes conceptos vistos en las sesiones.</p> <p>- Comprende de manera autónoma la diferencia entre conceptos.</p>	<p>información recogida.</p> <p>- Aplica de manera autónoma todos los conceptos vistos en las sesiones.</p> <p>- Comprende de manera autónoma la diferencia entre conceptos, y además aplica ejemplos de cada uno de ellos.</p>	<p>ecológica, local y de temporada.</p> <p>C2: Saber diferenciar entre alimentos producidos de forma convencional y ecológica.</p> <p>C3: Conocer los alimentos y sus procesos de producción (incluida la variable temporada).</p> <p>C4: Manejar criterios de calidad de los alimentos.</p> <p>C5: Conocer el funcionamiento de la</p>
--	--	---	--	---	---	---

situación de aprendizaje.						cadena agroalimentaria.
---------------------------	--	--	--	--	--	-------------------------

Criterios de calificación

Actividad 5. Creando una historia ecológica

Criterios de Evaluación	Indicadores	Insuficiente	Suficiente	Notable	Sobresaliente	CCBB
Utilizar la infografía y los conocimientos relacionados con el tema de la alimentación ecológica, local y de temporada, vistos en las sesiones, para el desarrollo de una historia, que demuestre una	<ul style="list-style-type: none"> - Poner en práctica de la originalidad. - Aplica conocimientos ya vistos. - Establece relación entre conceptos. 	<ul style="list-style-type: none"> - No pone en práctica la originalidad. - No aplica conocimientos ya vistos. 	<ul style="list-style-type: none"> - Pone en práctica la originalidad, con ayuda. - Aplica conocimientos ya vistos, con ayuda. 	<ul style="list-style-type: none"> - Pone en práctica la originalidad de manera autónoma. - Aplica los conocimientos ya vistos de 	<ul style="list-style-type: none"> - Pone en práctica la originalidad de manera autónoma, y corrige por propia iniciativa. Aplica conocimientos ya vistos de manera autónoma, y 	<p>C1: Concienciación sobre los beneficios de la alimentación ecológica, local y de temporada.</p> <p>C2: Saber diferenciar entre alimentos producidos de</p>

<p>relación coherente entre las diferentes fases de la vida de un alimento, es decir, desde que se cultiva la semilla, hasta que llega a su punto de venta.</p> <p>Se evaluará la cohesión textual y las diferentes fases mencionadas anteriormente, relacionados con prácticas de cultivos.</p>		<p>- No establece relación entre conceptos.</p>	<p>- Establece relación entre conceptos, con ayuda.</p>	<p>manera autónoma.</p> <p>- Establece relación entre conceptos de manera autónoma.</p>	<p>demuestra comprensión de los mismos a la hora de aplicarlos.</p> <p>- Establece relación entre conceptos de manera autónoma, demostrando dominio de los mismos.</p>	<p>forma convencional y ecológica.</p> <p>C3: Conocer los alimentos y sus procesos de producción (incluida la variable temporada).</p> <p>C4: Manejar criterios de calidad de los alimentos.</p> <p>C5: Conocer el funcionamiento de la cadena agroalimentaria.</p>
--	--	---	---	---	--	---

Criterios de calificación

Actividad 6. Encuentra las diferencias

Criterios de Evaluación	Indicadores	Insuficiente	Suficiente	Notable	Sobresaliente	CCBB
<p>Interpretar las imágenes de la ficha de la actividad, para su desarrollo, comprender lo que se ve y poner en práctica lo aprendido para realizar la dinámica.</p> <p>Se evaluará la capacidad del alumnado para llegar a distinguir alimentos convencionales y</p>	<p>- Comprende los elementos que aparecen en la actividad.</p> <p>- Razona lo que ha escrito.</p> <p>- Distingue entre convencional y ecológico.</p>	<p>- No comprende los elementos que aparecen en la actividad.</p> <p>- No razona lo que ha escrito.</p> <p>- No distingue entre convencional y ecológico.</p>	<p>- Comprende con ayuda los elementos que aparecen en la actividad.</p> <p>- Razona con ayuda lo que ha descrito.</p> <p>- Distingue con ayuda entre</p>	<p>- Comprende con autonomía los elementos que aparecen en la actividad.</p> <p>- Razona con autonomía lo que ha escrito.</p> <p>- Distingue con autonomía entre</p>	<p>- Comprende con autonomía los elementos que aparecen en la actividad, y demuestra su dominio.</p> <p>- Razona lo que ha escrito con autonomía, y demuestra dominio y</p>	<p>C1: Concienciación sobre los beneficios de la alimentación ecológica, local y de temporada.</p> <p>C2: Saber diferenciar entre alimentos producidos de forma convencional y ecológica.</p> <p>C3: Conocer los alimentos y sus</p>

ecológicos, lo que contribuirá a que se logren las competencias descritas.			convencional y ecológico.	convencional y ecológico.	comprensión de lo escrito. - Distingue entre convencional y ecológico de manera autónoma, y demuestra comprensión de estos conceptos.	procesos de producción (incluida la variable temporada). C4: Manejar criterios de calidad de los alimentos. C5: Conocer el funcionamiento de la cadena agroalimentaria.
--	--	--	---------------------------	---------------------------	--	---

Criterios de calificación						
Actividad 7. ¿Qué hemos aprendido?						
Criterios de Evaluación	Indicadores	Insuficiente	Suficiente	Notable	Sobresaliente	CCBB

<p>Emplear lo que se ha aprendido en las actividades anteriores, para desarrollar esta última actividad y crear un ambiente de debate en el que se aporten ideas para incluir el consumo de alimentos ecológicos, locales y de temporada en el día a día.</p> <p>Se evaluará la capacidad del alumnado en relación a la aportación de ideas,</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Aplica lo aprendido. - Aporta ideas. - Comprende los conceptos. 	<ul style="list-style-type: none"> - No aplica lo aprendido. - No aporta ideas. - No comprende los conceptos. 	<ul style="list-style-type: none"> - Aplica lo aprendido con ayuda. - Aporta ideas con ayuda. - Comprende algunos conceptos. 	<ul style="list-style-type: none"> - Aplica lo aprendido con autonomía. - Aporta ideas de manera autónoma. - Comprende todos los conceptos. 	<ul style="list-style-type: none"> - Aplica lo aprendido con autonomía, demostrando manejo y dominio del tema sobre la alimentación ecológica, local y de temporada. - Aporta ideas originales y creativas con autonomía. - Comprende todos los conceptos, y 	<p>C1: Concienciación sobre los beneficios de la alimentación ecológica, local y de temporada.</p> <p>C2: Saber diferenciar entre alimentos producidos de forma convencional y ecológica.</p> <p>C3: Conocer los alimentos y sus procesos de producción (incluida la variable temporada).</p> <p>C4: Manejar criterios de calidad de los alimentos.</p>
--	---	--	---	--	---	---

lo que afianzará la iniciativa personal del alumno/a.					demuestra su dominio.	C5: Conocer el funcionamiento de la cadena agroalimentaria.
---	--	--	--	--	-----------------------	---

5.2. Evaluación del proyecto de innovación

A continuación, se facilita una propuesta de cuestionario de evaluación de la situación de aprendizaje a cumplimentar por el profesorado que haga uso de la misma.

Criterios de Evaluación	Muy buena	Buena	Regular	Mejorable
1. Tiene objetivos definidos.				
2. Despierta interés.				
3. Presenta una redacción legible y comprensible.				
4. Aplica un diseño de evaluación sobre la situación de aprendizaje.				
5. Describe la metodología empleada.				
6. Anota las fuentes de información.				
7. El tema se encuentra estructurado y sigue un orden de cohesión.				
8. Se centra en una temática actual.				
9. Relaciona la situación de aprendizaje con el currículum.				
10. Aporta datos relevantes.				
11. Factibilidad.				
12. Aporta contenidos innovadores.				

6. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

Boulin, B., Oria, M., y Pintor, P. (2014). *Ellos y ellas también caminan sobre volcanes*.

Recuperado de:

<https://www3.gobiernodecanarias.org/medusa/ecoescuela/sa/files/formidable/SA-Ellos-tambien-caminan-sobre-volcanes1.pdf>

Gobierno de Canarias y Consejería de Educación y Universidades. (s. f.). *Guía de*

ayuda: Orientaciones para la evaluación. Recuperado de:

<https://www3.gobiernodecanarias.org/medusa/ecoescuela/sa/wp-content/blogs.dir/46/files/2016/02/6Orientaciones-para-la-Evaluacion.pdf>

Gobierno de Canarias y Consejería de Educación, Universidades, Cultura y Deportes.

(s. f). *Orientaciones para la elaboración de las situaciones de aprendizaje*. Situaciones de Aprendizaje. Recuperado de:

<https://www3.gobiernodecanarias.org/medusa/ecoescuela/sa/que-es-situate/orientaciones-sa/>

Gobierno de canarias. (s.f). *Programa de ecocomedores escolares de Canarias.*.

Recuperado de:

https://www.gobiernodecanarias.org/cmsgobcan/export/sites/agp/icca/galerias/doc/promocion/produccion_ecologica/ecocoleccion/revista-n1.pdf

Ortega, R. M., y López, A. M. (2015). *Estudio de la situación ponderal en población infantil de canarias*. Estudio ALADINO Canarias. Recuperado de:

https://www3.gobiernodecanarias.org/sanidad/scs/content/4305571a-26ce-11e5-bfb0-bdcd7104fbae/Estudio_ALADINO_Canarias.pdf

Quintero, L.D. (2015). *Metodología*. Perfeccionamiento del profesorado. Recuperado de:

<https://www3.gobiernodecanarias.org/medusa/edublog/cprofesnortedetenerife/wp-content/uploads/sites/4/2015/10/Metodologias.pdf>

7. ANEXOS

Anexo 1.

ACTIVIDAD 4. ¿ES ECOLÓGICO?



A continuación, se van a describir una serie de supuestos/prácticas, relacionados con alimentos, el alumno/a deberá definir y argumentar si dichas prácticas son ecológicas o convencionales.

- Congelar fruta en grandes almacenes durante días.
- Aprovechamiento de los recursos locales para el cultivo.
- Uso de pesticidas.
- Rotación de cultivo.
- Arado de la tierra con máquinas.

Anexo 2.

ENCUENTRA LAS DIFERENCIAS ENTRE UN ALIMENTO ECOLÓGICO Y OTRO CONVENCIONAL.



ESCRIBE:



ESCRIBE:
