

TRABAJO DE FIN DE GRADO

GRADO EN MAESTRO/A EN EDUCACIÓN PRIMARIA



**Universidad
de La Laguna**



**Facultad de Educación
Universidad de La Laguna**

TRABAJANDO LOS ECO-COMEDORES EN LAS AULAS CANARIAS

“El comedor como recurso educativo”

AUTORES:

DAYDA HERNÁNDEZ RAVELO

ALEJANDRO SÁNCHEZ BATISTA

CURSO ACADÉMICO

2020/2021

CONVOCATORIA DE JULIO

TUTOR: ANTONIO MANUEL EFF-DARWICH PEÑA

Resumen

La sociedad, lentamente, ha evolucionado hacia unos cambios de vida y dietéticos que actualmente presentan serios problemas de salud. Trabajar los eco-comedores en el aula puede ser una solución, desde la educación preescolar en adelante, para evitar estos cambios negativos que estamos sufriendo y reducir la visión capitalista, que favorece la contaminación. Este proyecto pretende ser innovador, llevando la alimentación que existe en los comedores de los centros educativos a las aulas, para crear una conciencia ecológica y de sostenibilidad hacia el planeta en el alumnado y su entorno cercano. Todo ello se conseguiría desde actividades, enmarcadas en el currículum de la etapa en educación primaria, que sean atractivas para el alumnado y donde se vean involucradas aquellas personas que convivan con el mismo. Para defender esta idea el proyecto se apoya en la dinámica de trabajo, con alimentos ecológicos, de otros centros educativos en diferentes partes del mundo.

Palabras claves

Ecología, Comedores, Nutrición, Sostenibilidad, Educación.

Abstract

Society has slowly evolved towards lifestyle and dietary changes that now pose serious health problems. Working with eco-dining rooms in the classroom can be a solution, from pre-school education onwards, in order to avoid the negative changes that we are suffering and to reduce the capitalist vision, which favours pollution. This project aims to be innovative, bringing the food that exists in the cafeterias of educational centres to the classroom, in such a way as to create an ecological and sustainable conscience towards the planet in the pupils and their immediate environment. All this would be achieved through activities, framed within the curriculum of the primary education stage, which would be attractive for the pupils and where those who live with them would get involved. To support this idea, the project is based on the work dynamics, with organic food, of other educational centres in different parts of the world.

Key Words

Ecology, Canteens, Diet, Sustainability, Education.

Universidad de La Laguna, facultad de Educación, Grado en Maestro y Maestra en Educación Primaria.

Dayda Hernández Ravelo y Alejandro Sánchez Batista, TFG, curso 2020/21.

ÍNDICE

	<i>Pág.</i>
1. Datos de identificación del proyecto.....	03
2. Antecedentes.....	04
2.1. Sostenibilidad y eco-comedores.....	04
2.2. Proyectos similares.....	06
2.3. Aportes novedosos.....	08
3. Justificación.....	09
4. Objetivos del proyecto.....	12
4.1. Objetivos generales.....	12
4.2. Objetivos académicos.....	12
5. Metodología.....	13
5.1. Agentes que intervienen.....	13
5.2. Procedimientos y estrategias de intervención	14
5.3. Temporalización.....	14
5.4. Actividades.....	15
6. Propuesta de evaluación del proyecto.....	17
6.1. Criterios de evaluación.....	17
6.2. Seguimiento del proyecto.....	18
6.3. Instrumentos de recogida de información.....	19
6.4. Agentes que intervienen.....	19
7. Presupuesto.....	20
7.1. Recursos.....	20
7.2. Presupuesto y financiación.....	20
8. Análisis y conclusiones.....	23
Referencias.....	25
Anexos.....	28

1. Datos de identificación del proyecto

La propuesta que se presenta a continuación pretende realizar un trabajo conjunto de dos áreas, aparentemente aisladas, como son el trabajo en el aula y el servicio escolar de comedor. La idea está directamente relacionada con el proyecto de los eco-comedores en Canarias y los objetivos que estos quieren conseguir. Intentando así, llevarlos a otros contextos cercanos a los usuarios, en este caso, el alumnado.

Los eco-comedores se presentan como un Programa promovido por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria en el que se propone mejorar la alimentación de los escolares. Además, apela a favorecer el crecimiento de los agricultores locales como pequeñas empresas y mejorar la economía del lugar. Esta nueva forma de consumición se hace eco en el apoyo a la industria alimentaria ecológica y sostenible. Pues, no recurre a un comercio regido por la ley de oferta y demanda del consumidor, sino que supone un compromiso por parte del centro de mantener las relaciones comerciales con los mismos agricultores durante todo el año, así pues, se prioriza la venta de fruta y verdura de temporada y no la de productos transgénicos (Ecocomedores de Canarias, s. f.).

Hay que tener en cuenta que este proyecto se enmarca en la etapa de educación primaria y el contenido curricular propuesto hace referencia a dicho periodo, aun así, es posible trasladar estas propuestas de actividades a cualquier centro educativo, acomodándose al nivel académico y/o conocimientos que desee adquirir el usuario.

No es un requisito indispensable que el centro, donde se lleve a cabo este proyecto, esté vinculado a los eco-comedores, pero es cierto que algunos conceptos quedan más reforzados al trabajarse en este contexto como la prevención de la contaminación por el uso excesivo del plástico en envoltorios y alimentos, la búsqueda de la sostenibilidad y la ecología y el apoyo al comercio local entre otros. Se pretende concienciar sobre la buena alimentación y dejar a un lado la contratación de catering. Hoy en día sigue habiendo centros escolares que ampara la idea de contratar estos servicios externos persiguiendo el objetivo de ahorro económico.

2. Antecedentes

2.1. Sostenibilidad y eco-comedores

Según la Fundación Ecológica y Desarrollo (en adelante ECODES) la agricultura también produce gases tóxicos para el planeta y un ejemplo claro de ello se ve en el uso de fumigantes como el fluoruro de sulfuro. Este puede estar presente durante 40 años y atrapa el calor 4.800 veces más que el dióxido de carbono. No obstante, la mayoría de productos utilizados en la agricultura ecológica están marcados con etiquetas ecológicas. Estas aseguran su utilización en la producción evitando daños al medio ambiente, siendo menos agresivas que los productos químicos y fertilizantes convencionales. Además, su utilización avala el producto como ecológico. Posteriormente, la producción ecológica resultante es etiquetada para verificar y garantizar al público nuevamente el consumo de productos ecológicos (Qué son los gases de efecto invernadero, 2020).

La Ley de Calidad Agroalimentaria aboga por una producción sostenible y ecológica, con el objetivo de preservar los recursos naturales y realizar una explotación completamente natural de los bienes. Así, se respeta el ritmo normal de crecimiento de los vegetales además de preservar el bienestar animal. Con todo ello, se intenta afectar lo menos posible a la biodiversidad, y más especialmente la de las islas Canarias, la cual hace de estas un lugar único en el mundo (BOE.es - BOE-A-2019-6774 Ley 6/2019, de 9 de abril, de Calidad Agroalimentaria., 2019).

Por esta razón parece interesante el trabajo con la Red de Eco-comedores en Canarias persiguiendo la meta de mejorar la calidad de la alimentación en los comedores escolares. No solo dirigido hacia la perseverancia en la salud y bienestar del alumnado, los eco-comedores defienden el consumo de productos libres de tratamientos químicos, frescos y de temporada (Ecocomedores de Canarias, s. f.).

Los beneficiarios de este proyecto no son solo los consumidores, también los vendedores que ven ventajas en este nuevo estilo de consumo donde el precio de los productos se rige por el respeto hacia el trabajo agrícola, pues se trata de un precio justo que se mantiene igual durante todo el año.

Los eco-comedores de Canarias persiguen la idea de adquirir y consumir productos locales, de cultivos cercanos a los centros que lo soliciten. Así, se garantiza la

seguridad y calidad del producto tanto en su recogida, como en su transporte hacia el destino marcado. Con todo ello, han logrado captar la atención, curiosidad y motivación de miles de comensales. Y así es como en las islas se encuentran ya más de 50 eco-comedores, liderando el consumo responsable. Además, con vistas a mejorar la calidad de vida de sus comensales pretenden ofrecer comida de calidad y es que la educación alimentaria debe atravesar muros, ir más allá del servicio de comedor. No obstante, la realidad de los centros es que este aprendizaje no llega a las aulas y, además, solo unas pocas familias valoran la importancia de perseguir los objetivos ecológicos y saludables. Por ello, es importante educar en valores de salud y conseguir mejorar los hábitos alimenticios y de consumo del alumnado. (Ecocomedores de Canarias, s. f.).

Un nuevo proyecto llamado Grupo Operativo Supra Autonómico (en adelante GOSA) comenzó a trabajar en diciembre de 2020 partiendo del trabajo realizado por los eco-comedores y respetando los mismos objetivos, integrando instituciones públicas y entidades de la economía social. Este proyecto se lleva a cabo en 3 comunidades autónomas: Canarias, Madrid y Comunidad Valenciana. Persiguen la idea de implantar menús ecológicos en los comedores públicos de los centros escolares teniendo en cuenta la calidad de la producción y consumo ecológico; y la compra pública alimentaria. En Canarias ya están consiguiendo el cambio ecológico del archipiélago (GOSA - Sostenibilidad alimentaria, s. f.).

Apoyando a los productores ecológicos existe también una plataforma llamada Ecolocal Canarias organizada por la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias. Esta nueva estrategia cuenta con diversos recursos audiovisuales que expone el trabajo que hay detrás de la producción ecológica. Se puede encontrar desde información relacionada con términos utilizados para el cultivo ecológico y sostenible, hasta vídeos de recetas de cocina con alimentos frescos, de temporada y de la zona en la que se encuentren. Significa una modernización del conocimiento ajustada a las necesidades actuales de la sociedad, pues vivimos en un momento en el que prácticamente todo está digitalizado y, por qué no, digitalizar la ecología como nueva forma de vida. Esta plataforma significa un avance en la ecología de las islas, pues pretende alcanzar la meta de concienciación de la población sobre la importancia del cuidado del medio ambiente y lo que ello supone para la salud. Por este motivo, no solo expone información

y recursos muy interesantes en su web, sino que también dedica un espacio para sugerir otras páginas y/o proyectos relacionados como son los eco-comedores (Ecolocal, s. f.).

2.2. Proyectos similares

El trabajo con la comida ecológica y de cercanía, intentando reducir la contaminación que produce la agricultura y su comercio. Pese a ser algo ideal a desarrollar en las islas Canarias se ha trabajado en diferentes sitios del mundo. La comida se podría definir como el espejo de la salud de las personas y seguramente por esa razón cada vez más centros educativos apuestan por este tipo de alimentación.

En 2019 el periódico madrileño 20minutos presentó cómo algunos centros de educación infantil se han unido a esta causa entendiendo el tiempo que el alumnado pasa en el comedor como un espacio más educativo. Estos apuestan con comida ecológica sin dejar a un lado técnicas de cocina como la fritura, algo que destacan los niños y niñas como punto fuerte de la alimentación, en cuanto a gustos. Aquí se ha introducido comida nacional incluyendo algunos productos canarios, como el plátano, y enseñando al alumnado que hay diferentes tipos de alimentaciones, proponiendo entre sus menús, dos días de comidas veganas, además le dan mucho valor al envasado y de servirse únicamente lo que vayan a comer disminuyendo la cantidad de comida que se suele tirar en los comedores (Del campo al cole: la comida ecológica y de proximidad llega a los comedores, 2019).

Madrid y Canarias no han sido las únicas comunidades autónomas de España que se han dedicado a intervenir en la alimentación del alumnado y la sostenibilidad del planeta. Desde un punto ecológico también se han sumado muchas como Cataluña, País Vasco, Valencia o Galicia entre otras.

Según un artículo de Susana Acosta S. (2019), en un artículo publicado en el periódico lavozdeg Galicia, Galicia ya contaba con diez centros escolares que apostaban por un comedor donde la ecología y la sostenibilidad era su plato estrella. En estos colegios se ha trabajado directamente con el alumnado desde el comedor enseñándole la importancia de la compra de productos kilómetro 0, el reciclaje, el uso de manteles de papel y otros muchos. Esto supone un gasto mayor de dinero y de tiempo ya que muchos alimentos necesitan más mano de obra y procesos para ser trabajados, al igual que el resto

de comedores que apuestan por esta iniciativa se siguen encontrando los mismos problemas, el presupuesto y los cambios de menú según los productos de temporada (En estos comedores se come ecológico y de lujo, 2019).

En este mismo artículo Susana Acosta S. (2019) nos señala cómo cada centro escolar puede presentar diferentes estrategias para conseguir los objetivos propuestos, estos dos son algunos ejemplos de ello. La escuela municipal A Caracola lleva trabajando los productos ecológicos desde la educación preescolar cambiando la forma de comer de su alumnado. Estamos acostumbrado a ver cómo comen productos triturados en cambio esta escuela presenta los productos ecológicos traídos directamente desde la tierra, en su forma original. Esto hace que el alumnado conozca cómo es realmente los productos desde todos sus sentidos, modelo inspirado en el Baby Led Weaning. Además, se les da la oportunidad a las familias de trabajar con dichos productos en sus casas recibiendo los alimentos desde los mismos distribuidores del centro. Por otro lado, el Centro de Educación Especial Nuestra Señora del Rosario de A Coruña apuesta por el modelo de imitación donde la figura docente es quien sirve de referente al alumnado y está presente en el comedor (En estos comedores se come ecológico y de lujo, 2019).

La importancia de los comedores y la alimentación no solo está presente en España, también se reconoce su importancia en otras partes del mundo. Sin embargo, a través de un artículo de Moyano D., Rodríguez E. y Perovic N. (2020), podemos ver como para los escolares de Latinoamérica, específicamente Argentina, los comedores escolares tienen un papel poco importante entre sus habitantes. Pues no destinan la atención necesaria para ni tan siquiera elaborar estudios que informen la calidad de sus servicios y productos. No existe un informe reciente, más que el publicado en 1990, que realice ninguna evaluación sobre la ingesta de productos en centros escolares. Es evidente que resulta imposible poder incorporar nuevos proyectos de mejora. Sin embargo, un análisis reciente sobre la intervención política de comedores escolares y el rol de la nutrición saludable de niños y niñas en los años 2013 y 2018, ha llegado a unas conclusiones claras. El rol de estos comedores escolares no es más que el de amparar a aquellos niños y niñas que provienen de familias desfavorecidas económicamente. El desajuste nutricional y la falta de calidad en la alimentación, pueden ser fruto de varios factores que influyen directamente en el poder adquisitivo del centro y, por tanto, de sus servicios. Sin ir más

lejos, este escenario no permite que el comedor escolar se incorpore dentro de la educación de los alumnos y alumnas ni que se considere como un medio para el aprendizaje (SciELO - Saúde Pública - Análisis de la intervención de la política de comedores escolares y el rol en la nutrición saludable de niños y niñas de Córdoba, Argentina Análisis de la intervención de la política de comedores escolares y el rol en la nutrición saludable de niños y niñas de Córdoba, Argentina, 2020).

No sería una locura pensar que, proyectos como este, servirían de gran ayuda junto con una correcta política económica que favorezca el surgimiento de nuevas vías dentro de la alimentación de sus habitantes, y sobre todo de los más pequeños. Aprender a darle importancia a la buena alimentación es la base del buen estado de salud de las personas.

2.3. Aportes novedosos

Cuando se propone este proyecto para los colegios de Canarias está claro que se rescata una dinámica de trabajo que ya existe en otros lugares de España y del mundo. Con este se promueve una serie de aprendizajes que permita a las personas controlar las emisiones de gases perjudiciales para el planeta. Entre los distintos emisores de Gases Efecto Invernaderos (en adelante GEI) se encuentra el sector agrario, tan representado en las Islas Canarias.

Según ECODES (2020) los GEI son necesarios para regular la temperatura de nuestro planeta y protegernos aprovechando el calor que envía el sol para no convertirnos en un planeta totalmente congelado. Pero es peligroso seguir generando este tipo de gases en abundancia ya que esta desregulación se está volviendo negativa y perjudicial (Qué son los gases de efecto invernadero, 2020).

Se propone, como punto de innovación frente a la dinámica de los eco-comedores en Canarias, una enseñanza directa al alumnado que permita como dicen Díaz-Carro M. y Rojo M. S. (2018) crear una relación positiva entre los mundos urbanos y campesinos, evitando aquellas acciones que sean necesarias y contaminantes. Pese a que normalmente es más caro resulta positivo para la sostenibilidad del planeta el consumo del producto local, una de las acciones que se defiende desde el principio de este proyecto (Díaz-Carro y Rojo, 2018).

Desde un estudio del Instituto de Investigación de Agricultura Orgánica (en adelante FIBL) con el apoyo de la Federación Internacional de Movimientos de Agricultura Orgánica (en adelante (IFOAM), que sitúa a España al final de una lista de diez países que recurren al consumo de productos sin químicos ni aditivos con un 1'903 de la consumición frente a Estados Unidos con un 40'011, se puede decir que aún nos queda mucha conciencia por trabajar con el alumnado y las personas guiándoles hacia una vida más ecológica (Global organic area reaches another all-time high – Nearly 70 million hectares of farmland are organic, 2019) .

Teniendo esto claro se puede decir que no sirve de nada dar comida ecológica al alumnado si lo único que este ve es un plato más en la mesa. El objetivo innovador es enseñar al alumnado a comer, entendiendo las consecuencias negativas de la agricultura en el planeta y dando prioridad al consumo de productos locales.

Se propone esta idea buscando al igual que Díaz-Carro M. y Rojo M. S. (2018) establecer la actividad económica desde un bien común y buscando el desarrollo ecológico por encima del desarrollo capitalista. Este trabajo se tiene que empezar en la clase, de la mano de la figura docente, llevarlo a casa y extenderlo al círculo cercano del alumnado (Díaz-Carro y Rojo, 2018).

3. Justificación

Una de las premisas que se tienen en cuenta en el proceso de búsqueda de un centro escolar son los proyectos y servicios que este ofrece y lleva a cabo, siendo el servicio de comedor escolar uno de los mayores protagonistas. Los comedores escolares son un espacio dentro del centro que persigue el objetivo, no solo de alimentar al alumnado que lo solicite, sino ofrecer una educación o reeducación alimentaria. Este recurso se pone a disposición de todo el alumnado y por eso esta propuesta tiene doble valor. Por un lado, se presenta la opción de un comedor sano, económico y donde se aprende a comer; y por otro la implantación de estos conocimientos en el ámbito académico, siendo utilizados para trabajar los contenidos de las distintas áreas en un centro de interés cercano para los alumnos y las alumnas. Desde estos objetivos se pretende rebajar el nivel de obesidad y mala alimentación que existe en los colegios y en la sociedad.

Según Rodríguez S., Galdos P. y Pérez E. (2018), quienes realizaron un estudio desde la historia clínica electrónica de Atención Primaria (Drago-AP), hallaron que el 50,64% de los canarios y el 49,36% de las canarias presentaban obesidad o sobrepeso (Rodríguez S. et al, 2018).

La Organización Mundial de la Salud (en adelante OMS), en 2021, presenta que la principal causa del sobrepeso y la obesidad es la descompensación entre el valor energético que se obtiene de la comida y el que se gasta, al que se une el cambio en el estilo de vida, cada vez más sedentario por los avances tecnológicos. Estos hábitos alimenticios suelen variar al cambiar de contextos de manera involuntaria, pero aquí se propone ser consciente de ese cambio y darle mayor valor a nuestra alimentación y bienestar físico (Organización Mundial de la Salud, 2021).

En este caso la realidad podría superar la ficción a través de los datos escalofriantes que presenta el estudio sobre Alimentación, Actividad física, Desarrollo Infantil y Obesidad (en adelante ALADINO), llevado a cabo por la Agencia Española de Consumo, sobre la obesidad de infantes en Canarias. Puestos a recuperar unos datos menos preocupantes, nos vemos motivados a proponer este proyecto, pues es preocupante que casi la mitad de los niños y las niñas de Canarias presenten sobrepeso. Disminuir la cifra de obesidad que recoge el archipiélago de manera directa con el alumnado e indirecta con sus familiares y personas cercanas, es uno de nuestros principales objetivos (Agencia Española de Consumo, 2011).

La propuesta de innovación recoge la dinámica que realizan los eco-comedores de Canarias añadiendo a este el trabajo directo con el alumnado, abordando todo aquello que tenga que ver con el servicio de comedor de sus centros y sus implicaciones. Algunos ejemplos son los siguientes: las consecuencias del sobrepeso por poca actividad deportiva y la mala alimentación, la importancia de la sostenibilidad desde el punto de vista de los alimentos que se consumen o la realidad medio ambiental que nos rodea (Ecocomedores de Canarias, s. f.).

Todo esto centrado desde un punto de vista funcional para el alumnado, buscando que obtenga algunas de las competencias claves (BOE, 2015), que le permita lograr un pleno desarrollo personal, social y profesional ajustadas a las demandas del mundo en el

que vivimos, haciendo posible el desarrollo económico vinculado al conocimiento. Para ello se parte de la nutrición que debería tener el alumnado y las actividades que debería realizar (BOE.es - BOE-A-2015-738 Orden ECD/65/2015, de 21 de enero, por la que se describen las relaciones entre las competencias, los contenidos y los criterios de evaluación de la educación primaria, la educación secundaria obligatoria y el bachillerato., 2015).

Además, se hace hincapié en la importancia de proteger el lugar en el que vivimos, mostrando interés por la preocupación de la propia biodiversidad. Esto se encuentra estrechamente vinculado con el tema principal que tratamos. Se intenta potenciar los productos autóctonos y aumentar el consumo de alimentos ecológicos, aquellos cultivados libres de fertilizantes y pesticidas.

El COVID ha obligado a la población a auto-abastecerse, en nuestro caso por la falta de movilidad y comunicación con las Islas Canarias. Esto ha supuesto que cada vez más personas valoren los productos canarios y los elijan con prioridad, favoreciendo al cultivo local y contribuyendo a los productos de kilómetro 0. Los últimos son productos a los que no se les añade ningún producto químico para su conservación y su producción. Son locales, de temporada y ecológicos naturales donde la distancia entre producción y el consumidor es inferior a 100 km. Su transporte y distribución se realiza con el máximo cuidado y protección del medio ambiente, respetando las políticas y medidas de protección medio ambiental.

Además de lo expuesto, una fortaleza añadida es la vinculación que puede tener con muchos de los trabajos llevados a cabo por la Consejería de Educación de Canarias y recogidos en la plataforma Red innovAS como pueden ser las siguientes. A través de las Redes Educativas de la Consejería de Educación y Universidades del Gobierno de Canarias: Comunidad virtual de la Red Canaria de Centros Educativos para la Sostenibilidad, Comunidad virtual de la Red Canaria de Escuelas Promotoras de Salud, Comunidad virtual de la Red Canaria de Huertos Escolares Ecológicos. A Través de los Programas Educativos de la Consejería de Educación y Universidades del Gobierno de Canarias: Hogares Verdes Canarias, Redes-Crean-Recicl-Arte 2020, Proyecto Clima, Land-Art 2018 (Gobierno de Canarias, s. f.).

4. Objetivos del proyecto

4.1. Objetivos generales

Los eco-comedores dan respuesta al desarrollo sostenible que desde hace varios años se venía persiguiendo. No solo se preocupa por la reeducación en materias saludables alimentarias, sino dar auge a las grandes posibilidades que esto tiene. Se busca aumentar las competencias, el crecimiento personal y la responsabilidad de las personas, más allá de los conocimientos académicos y competencias profesionales. Por esta razón se ha decidido trabajar desde los objetivos propuestos por los eco-comedores de Canarias. Mejorar la alimentación del alumnado y sus convivientes haciendo que conozcan productos ecológicos frescos, locales y de temporada. Esto ayudará a favorecer y potenciar el desarrollo de la producción agraria ecológica en Canarias. Que el alumnado conozca qué son los productos ecológicos y sus beneficios, aumentando el consumo y la producción agraria local. Profundizar en el conocimiento de los factores que intervienen en la vinculación existente entre la alimentación escolar y la producción ecológica. Valorizar los productos de temporada y locales e incorporarlos en la planificación del menú escolar (Ecocomedores de Canarias, s. f.).

Desde este proyecto se pretende que el alumnado valore la agricultura ecológica, sin utilizar productos químicos en los procesos de cultivo, que busca la conservación de los ecosistemas y los recursos naturales. Se pretende mejorar las posibilidades de las zonas rurales y la vida en las ciudades disminuyendo la contaminación y el envenenamiento del planeta. Se expone de esta manera el camino de retroceso hacia procesos más naturales con fórmulas orgánicas que, a pesar de no ser 100% efectivas ante plagas, resultan ser más responsables con el medio.

4.2. Objetivos académicos

En cuanto a los objetivos fijados para la educación primaria en Canarias, recogidos en el BOE núm. 52, de 1 de marzo de 2014, se pretende que el alumnado sea capaz de lo siguiente. Conocer y utilizar de manera apropiada la lengua castellana y, si la hubiere, la lengua cooficial de la Comunidad Autónoma y desarrollar hábitos de lectura. Conocer los aspectos fundamentales de las Ciencias de la Naturaleza, las Ciencias Sociales, la Geografía, la Historia y la Cultura. Iniciarse en la utilización, para el

aprendizaje, de las Tecnologías de la Información y la Comunicación desarrollando un espíritu crítico ante los mensajes que reciben y elaboran. Valorar la higiene y la salud, aceptar el propio cuerpo y el de los otros, respetar las diferencias y utilizar la educación física y el deporte como medios para favorecer el desarrollo personal y social. Conocer y valorar los animales más próximos al ser humano y adoptar modos de comportamiento que favorezcan su cuidado (BOE.es - BOE-A-2014-2222 Real Decreto 126/2014, de 28 de febrero, por el que se establece el currículo básico de la Educación Primaria., 2014)

5. Metodología

5.1. Agentes que intervienen

Los agentes educativos principales que intervienen en el este proyecto son los docentes a cargo de la implementación, el alumnado de la etapa de primaria y algunos agentes externos que apoyan y complementan el proceso de aprendizaje que implica este proyecto.

Para este proyecto se necesita un equipo docente que crea en esta iniciativa, se sienta vinculado a los objetivos que se quieren conseguir y que sea capaz de transmitir ciertos valores que se encuentran implícitos. Algunos de estos valores podrían ser el respeto por el medio ambiente, la importancia de la salud en el desarrollo y/o abogar por un cultivo ecológico que respete el proceso natural de crecimiento de las verduras y frutas locales. El equipo docente es el que se encuentra al mando de las actividades y su papel fundamental es la de acompañar al alumnado en su proceso de aprendizaje, supervisar el trabajo realizado dentro y fuera del aula, evitando así ser la figura principal de la enseñanza. Conectar con los intereses del alumnado y captar su atención es importante para que los niños y las niñas sientan motivación por el trabajo. Resulta significativo el hecho de que la figura docente plantee los objetivos y se los haga llegar a sus alumnos y alumnas para caminar juntos hacia una misma meta. El alumnado implicado en el proyecto debe desarrollar su pensamiento crítico siendo capaz de valorar la realidad que les rodea, conocer el mundo en el que viven, su pasado, presente y futuro. Por ello, es necesario contar con un alumnado motivado por ser los protagonistas de un cambio y de su gran aprendizaje. Deben tener conciencia de los actos favorecedores y aquellos que se deberían evitar, pues es importante que reconozcan la mejor opción de consumo y, por tanto, la consideración de una buena salud física y mental.

5.2. Procedimientos y estrategias de intervención

Se propone una serie de actividades que cumpla con los objetivos de indagar en los conocimientos previos del alumnado, la enseñanza del contenido a través de sus intereses y finalmente la evaluación de los aprendizajes adquiridos.

En este caso se intenta partir de los intereses cercanos al alumnado y su contexto para que pueda entender y aplicar el contenido con mayor facilidad. Aun así, las actividades son presentadas como un refuerzo en el contenido académico, parten del currículum de primaria. Con esto se le quiere dar más importancia a lo práctico que a lo teórico, incidiendo en la experimentación e investigación desde lo vivencial.

Entendiendo que cada alumno y alumna es diferente, se propone un trabajo cooperativo donde se puedan aprovechar las fortalezas que tienen como grupo y vencer las dificultades. Así pues, el trabajo con las inteligencias múltiples permite que cada componente se sienta integrado, aceptando la diversidad que pueda existir en el aula. Además, permite a la figura docente llevar a cabo técnicas no convencionales, donde un alumno o alumna pueda tutorizar a un compañero o una compañera delegando así la responsabilidad al alumnado de ser protagonista de su propio aprendizaje.

5.3. Temporalización

Las actividades propuestas no están destinadas a realizarse en un momento puntual del curso académico, pues se entiende que cada centro escolar cuenta con su horario prefijado en el que se incluyen más proyectos y que muchas veces supone un sobrepeso para el equipo docente. Por este motivo, con el fin de no imponer una temporalización determinada, estas actividades están planteadas para poderse llevar a cabo en cualquier momento, cuando la programación y las demás actividades lo permitan. Esto posibilita que la figura docente implemente las actividades de manera rutinaria o de manera puntual si tiene vinculación con el contenido que se esté dando en el aula.

Sin embargo, al trabajarlo a través de los eco-comedores de Canarias y ya que el cómputo de actividades está relacionado esencialmente con las Islas Canarias y sus características gastronómicas, económicas y culturales, sería perfecto realizarlo en fechas allegadas al Día de Canarias, el 30 de mayo.

5.4. Actividades

Las actividades llevadas a cabo se separan por temáticas, trabajadas en distintos cursos y vinculadas a los contenidos curriculares que se abarcan en cada uno de ellos. Todas las actividades propuestas se recogen en el apartado de anexos.

Estas actividades se separan en tres fases o momentos: la evaluación previa, el desarrollo de conocimientos y la evaluación final. Desde la evaluación previa se pretende conocer lo que el alumnado sabe sobre el tema a trabajar, desde aquí partirá el proceso de aprendizaje. Con el desarrollo de conocimientos, el alumnado empieza a aprender más sobre lo que sabía y a cuestionarse sus conocimientos viendo si son reales o no. Por último, en la evaluación final el alumnado puede expresar que es lo que ha aprendido y todo lo que conoce, después del desarrollo de conocimientos, sobre el mundo ecológico y la sostenibilidad en la alimentación.

Empezando por el primer ciclo, el curso de primero (ver anexo 1), con la temática “productos y plantas de Canarias” se presenta una serie de actividades dirigidas principalmente al conocimiento oral y escrito de los productos alimenticios locales. Con estas acciones el alumnado tendrá dos guías: la figura docente, en aula, y sus tutores o familiares, en sus hogares. Se pretende que partan de sus gustos, como podría ser su comida favorita, para que aprendan a distinguir entre una buena y una mala alimentación y valorar los productos canarios.

En el segundo curso (ver anexo 2), la temática será “cómo se vivía antes y los cambios en la agricultura”, se pretende continuar con el trabajo de la lectoescritura y la expresión oral donde el alumnado tendrá que investigar sobre los cambios que ha sufrido la agricultura en Canarias. Mediante un juego de detectives, con la incógnita de cómo era y cómo será la agricultura en el archipiélago, el alumnado investigará algunas características de los productos locales. Se trata de que el alumnado conozca el proceso de evolución de su agricultura y apueste por una nueva, sostenible que respete el medio ambiente.

En el segundo ciclo, desde el curso de tercero (ver anexo 3) se trabaja bajo la temática “la economía de las Islas Canarias y la importancia del sector primario frente a otros” con esto se podrá profundizar en la riqueza de la agricultura canaria y la poca

importancia que se le da como factor económico. Para ello se presenta un trabajo de investigación y comparación entre los productos locales y otros, que se llevará a una salida de campo donde podrán entender la diferencia que existe entre ambos. Se pretende que el alumnado valore y apueste por una alimentación ecológica y sostenible y lleve los conocimientos obtenidos a su hogar.

Desde cuarto (ver anexo 4) se pretende trabajar con “el impacto ambiental y alimentación” se le dará un enfoque más dirigido a la no contaminación del agua. Al vivir rodeados de agua el alumnado investigará sobre el estado de los mares, entendiendo la realidad de contaminación que existe y el problema de los micro plásticos. Esto está directamente relacionado con nuestra alimentación y los productos de kilómetro cero, una parte de estos proceden del mar. Una vez conocida esta realidad y entendiendo que los eco-comedores hacen su labor a favor de salvar nuestros mares se propone crear, al alumnado, una especie de anuncio o promoción para salvar nuestras playas.

Por último, en el tercer ciclo el curso de quinto (ver anexo 5) trabaja “el análisis del clima y el tiempo en los lugares de plantación” con este se profundizará en conceptos como el clima y el tiempo atendiendo a la diferencia de ambos conceptos y a las distintas necesidades que tienen los cultivos. El alumnado expresa qué sabe sobre el clima y el tiempo atmosférico a través del visionado de algunos videos y su posterior análisis. Después de esto se situarán en algún punto de la isla para trabajar qué tiempo atmosférico predomina en esa zona y cuáles son los cultivos que mejor se darían o se dan en la misma. Con esta información el alumnado realizará un folleto, para los agricultores, con la información recogida. Se pretende que entiendan que el tiempo atmosférico no es bueno solo si hace sol, idea inculcada por el sector turismo, y entienda la importancia de las lluvias en Canarias.

En sexto de primaria (ver anexo 6) se trabaja en la creación de una página web, con toda la información nutricional y datos relevantes sobre la agricultura local, que propone menús saludables para que el alumnado lo pueda llevar a sus hogares. Se empieza exponiendo el conocimiento que el alumnado tiene sobre las distintas categorías de alimentos que existen y cuáles de estos identifica como alimentos locales canarios. Después, se analiza la frecuencia y el conocimiento de uso de dichos productos a través de la creación de una receta que sirva como base para el trabajo posterior. Desde un

trabajo grupal el alumnado deberá crear distintas recetas, sanas y con productos de kilómetro 0, especificando las características de los alimentos y el proceso de elaboración. Por último, expone en una encuesta online todo lo que ha aprendido y cómo ha cambiado su estilo de alimentación tras el trabajo realizado en el aula. Se trata de que el alumnado sepa controlar su alimentación, especialmente en la etapa de cambios se sufren en estas edades, optando por productos ecológicos y sanos, a través de comidas que les resulten atractivas. Este trabajo se lleva a cabo para todo el alumnado del centro ya que se pretende colgar las recetas para uso de todos los agentes educativos del mismo.

6. Propuesta de evaluación del proyecto

6.1. Criterios de evaluación

Una evaluación positiva se consigue cuando, en mayor o menor grado, los objetivos del proyecto se cumplen. Por esta razón, se pretende terminar con una evaluación general de los objetivos propuestos anteriormente. Además, se tendrá en cuenta el trabajo con el alumnado y se evaluará que el conocimiento del mismo haya ido creciendo a lo largo del proyecto.

Todas las actividades propuestas se enmarcan en el currículum de primaria atendiendo a diferentes criterios según el curso en el que se trabaje. Estos están relacionados principalmente con el área de Ciencias Sociales, pues es una materia en la que se toma como referencia la acción de educar para el progreso del medio social. Emplea una visión futurista en la que el alumnado puede tomar consciencia sobre el mundo en el que vivimos y las acciones que le sean perjudiciales. Así, pretende implicar al alumnado en procesos de cambio y mejora en la educación medio ambiental, refiriéndose al respeto, protección y defensa del medio en el que vivimos. Los criterios vinculados al proyecto están relacionados, principalmente, con la recogida de información proveniente de fuentes tradicionales y/o digitales, siendo capaces de interpretar los resultados y llevarlos a un contexto cercano y real al alumnado. Conocer la sociedad en la que vivimos y mantener una actitud crítica hacia la realidad, tomando consciencia de las acciones propias que pueden ser ventajosas o no en la sociedad y entorno natural que nos rodea. Distinguiendo así, comportamientos adecuados y respetuosos, lanzando un voto a favor de la preservación del medio ambiente evitando contaminación y sobreexplotación de los recursos naturales.

Para analizar el grado de cumplimiento de los objetivos propuestos, se tendrán en cuenta los estándares de aprendizaje, recogidos por la Consejería de Educación, Universidades, Cultura y Deportes del Gobierno de Canarias en los currículos de primaria, que serán evaluados por medio de instrumentos de evaluación creados por el alumnado (Gobierno de Canarias, 2014).

6.2. Seguimiento del proyecto

Teniendo en cuenta la adquisición de los conocimientos fijados, las actividades son dirigidas y evaluadas por el alumnado, circunstancialmente al terminarlas, y el profesorado, prácticamente de manera diaria.

Para la evaluación de las actividades se proponen tres momentos principales en el proceso de aprendizaje. En primer lugar, se parte desde la evaluación previa donde se indaga en los conocimientos que el alumnado posee sobre el tema a trabajar. En segundo lugar, se realiza una evaluación progresiva o continua donde se anota el recorrido del alumnado; y, por último, se propone una evaluación final que pretende reflejar aquellos conocimientos que el alumnado ha asimilado y afianzado durante todo el proceso de aprendizaje.

Toda la evaluación se llevará a cabo a través de unas herramientas utilizadas por las figuras docentes y el alumnado, propiciando un feedback completo sobre lo que realmente los alumnos y las alumnas han aprendido. Además, estas servirán para ver cuáles son los puntos débiles de las propuestas y poder mejorarlas.

De manera general, las actividades propuestas para el proyecto serán evaluadas al terminar el curso académico. Para ello se propone una herramienta de estudio, la realización de un análisis sobre las Debilidades, Amenazas, Fortalezas y Oportunidades del proyecto (en adelante DAFO). Con este se podrá analizar qué cosas las cosas que hay que mantener y aquellas que tengan margen de mejora.

6.3. Instrumentos de recogida de información

Se partirá de los resultados obtenidos haciendo una valoración general de los conocimientos adquiridos por el alumnado. Esta parte se analizará a través de las pruebas y/o actividades de cada curso.

Además de esto, también se tendrá en cuenta lo que le ha parecido al alumnado. Para ello, se propone una encuesta directa al alumnado donde comente entre otras cosas: qué le ha parecido la experiencia, qué ha aprendido, aquellas cosas que más le ha interesado o si cambiaría algo en sus rutinas alimentarias. A esto se le añadirá una valoración final, tras conocer lo expuesto anteriormente, con la que se pretende mejorar la dinámica del proyecto y tener mejores resultados en la consecución de los objetivos.

6.4. Agentes que intervienen

Centrando el proyecto en un centro educativo público este proyecto recogería la participación de toda la comunidad educativa de Canarias. Según el marco normativo de la comunidad autónoma, esta, está formada por los siguientes agentes: el alumnado, las familias, el profesorado, los profesionales de atención educativa y el personal de administración y servicios, la administración educativa, los entes locales y los agentes territoriales y sociales y las asociaciones que los representan. Además, su aprobación debe darse por el órgano institucional de participación y representación de la comunidad educativa en Canarias, el Consejo Escolar de Canarias, lo que requiere un previo acuerdo entre el consejo insular y el municipal (Ley 6/2014, de 25 de julio, Canaria de Educación no Universitaria, 2014).

Manteniendo esta idea los agentes implicados en el proyecto se podrían separar en tres grandes grupos: agentes económicos, agentes educativos y agentes sociales.

Para el desarrollo del proyecto, especialmente en el ámbito económico, se recurre a las ayudas de las administraciones públicas para impulsar el desarrollo, la investigación y la innovación. Los agentes educativos son todas aquellas personas que intervienen en el proyecto desde un ámbito pedagógico con el fin de construir conocimientos en el alumnado y conseguir los objetivos académicos fijados. Estos agentes se mueven motivados por mejorar el rendimiento escolar trasladando la educación a contextos informales y promoviendo la educación informal en los centros. Por último, desde el ámbito social se recurre a agentes externos al centro, presente en las actividades que se realizan fuera del mismo y las charlas propuestas con asociaciones canarias defensoras del medio ambiente, se trata nuevamente de introducir la educación no formal en un espacio académico.

7. Presupuesto

7.1. Recursos

Con el fin de ser económicamente factible, se propone un proyecto para implementar dentro de centros educativos ya organizados, con los recursos materiales y humanos necesarios.

En cuanto a los recursos materiales son necesarios aquellos expuestos en las tablas de las actividades anexas. Entre estos resaltan el uso de aparatos digitales con conexión a internet y programas específicos de creación y producción de exposiciones y videos, y una lista de videos relacionados con los temas a trabajar en el aula.

Desde los recursos humanos destaca el papel de las figuras docentes, previamente a determinar aquellas áreas que quieran participar en el proyecto, que ya están recogidas en el presupuesto escolar del centro educativo. A este se le añade algunas intervenciones, a modo de conferencias o guías en actividades, preferentemente con carácter voluntario y propuestas desde algunas empresas en el presupuesto final.

7.2. Presupuesto y financiación

Los recursos monetarios del proyecto deberían estar incluidos en el Proyecto de Presupuesto Anual que presentan los centros escolares al Consejo Escolar cada año. Para ello se ha contactado con varios centros públicos de la isla de Tenerife llegando a la conclusión de lo siguiente.

Desde los centros públicos todos los registros y apuntes contables se hacen en un programa del Gobierno de Canarias, denominado Sistema Integrado de Gestión y Control de las Finanzas Públicas (en adelante SIGECOF), ya que cualquier extracción de dinero debe quedar registrada y debidamente justificada. Teniendo en cuenta lo explicado en el apartado referido a la gestión económica que se encuentra dentro del Plan de Gestión del centro, vemos que el Proyecto de Presupuesto Anual de Ingresos y Gastos se divide en dos grandes apartados: ingresos y gastos, como su propio nombre indica.

El proyecto se aprovecharía de los ingresos pudiendo introducirse en: los ingresos remanentes, dinero sobrante del año anterior, las asignaciones por la Consejería de Educación o aportaciones de otros medios, como el AMPAs o el Ayuntamiento. Este

tendría que presentar una serie de gastos englobados en el funcionamiento del centro escolar como son los transportes, las comunicaciones si fueran necesarias y los trabajos realizados por otras empresas.

El presupuesto general del proyecto se ha intentado adaptar a la realidad de los centros educativos públicos de Tenerife, entendiendo que cada uno organiza sus recursos de manera diferente e intentando que el gasto extra de las actividades sea el menor posible. A continuación, se presenta una pequeña tabla que recoge todos los gastos del proyecto. En el siguiente presupuesto se puede ver el gasto económico que tendría que afrontar el proyecto desde una partición en tres grandes zonas de la isla de Tenerife: zona norte, zona sur y zona metropolitana.

PRESUPUESTO GENERAL DEL PROYECTO			
Aspectos	Cantidad	Costo	Ingresos extras
Paquete de folios	1 paquete de 500 folios	12€ Presupuesto escolar	0€
Paquete de cartulinas DIN A2	1 paquete de 50	40€ Presupuesto escolar	0€
Impresión de fichas	Aprox. 100	5€ Presupuesto escolar	0€
Ordenadores, tablets u otros dispositivos electrónicos	1 x grupo	(Variable) Presupuesto escolar	0€
Recursos humanos	2 docentes	(Variable) Presupuesto escolar	0€
Salida de campo	Una salida a Mercatenerife (Aprox. 50 niños y niñas)	0€ Gasto extra	0€

	Actividad con una asociación canaria defensora del medio ambiente. (Aprox. 50 niños y niñas)	0€ Gasto extra	0€
Transporte	Transportes Pérez y Cairós S.A (Aprox. 50 niños y niñas)	(3.63€ x pasajero) Gasto extra	181.90€
	Transportes Sierra y González S.A (Aprox. 50 niños y niñas)	(5.4€ x pasajero) Gasto extra	270€
	Transportes Pérez y Cairós S.A (Aprox. 50 niños y niñas)	(4,06€ x pasajero) Gasto extra	203.30€
TOTAL ZONA METROPOLITANA			181.90€
TOTAL ZONA SUR			270€
TOTAL ZONA NORTE			203.30€

Como se puede ver el gasto monetario extra del proyecto vendría de la mano del transporte en una de las salidas. Para cuantificar el gasto exacto, actualizado para el curso escolar 2020-21, se ha realizado una exhaustiva investigación acerca de los medios de transporte disponible, buscando aquellos que presenten el mejor servicio desde distintas zonas de la isla. Dentro del presupuesto se exponen dos empresas que ofrecen su servicio de transporte a los centros escolares, Transportes Pérez y Cairós S.A y Transportes Sierra y González S.A (ver anexo 7).

8. Análisis y conclusiones

El conocimiento del mundo en el que vivimos es uno de los objetivos principales de la escuela, sin embargo, la desinformación y el desconocimiento sobre algunos temas relevantes a nivel mundial sigue siendo un problema en un gran porcentaje de la población. El recorrido académico del alumnado no suele dejar espacio para que este reflexione sobre la vida y los buenos hábitos a seguir, viviendo como pueden y como le han enseñado en casa.

Es necesario que un aprendizaje tan valioso como lo es éste sea inculcado desde la escuela y por ello, no sólo se propone implantar este proyecto en muchos centros, sino que todo aquel que quiera formar parte de este movimiento o pensamiento, si se le puede llamar así, conozca la necesidad de mantener nuestro entorno, protegerlo y preservarlo en el mejor estado posible.

Este proyecto no solo se basa en el aprendizaje sobre el mundo ecológico sino también en cómo ser capaces de no dejar una huella contaminante a nuestro paso y que, por tanto, alargando la supervivencia de nuestro planeta para una mejor vida de las siguientes generaciones. La vida no es una línea recta que cuando se termina no hay nada más sino todo lo contrario, la vida es un círculo que devuelve todos los actos que considera impropios.

Presentando como escenario principal los eco-comedores en los centros educativos, se promueve un pensamiento crítico sobre el estado real y actual del mundo y cómo este puede cambiar. Con solo un pequeño acto como podría ser el consumir productos locales, estamos dando al mundo margen de respiro y alivio. Esto evita los desplazamientos innecesarios y contribuye al comercio local, a la comida sana y de calidad, menos contaminación tanto por desplazamientos como por productos agrícolas, entre otros. Esta lista podría seguir sumando aspectos que mejoran la vida de las personas y el medio ambiente, enseñando al alumnado la importancia que tienen los pequeños actos a favor de la sostenibilidad.

Este proyecto no se ha podido llevar a cabo, pues el tiempo y las posibilidades reales han dificultado observar los resultados requeridos en los centros educativos. Nos encontramos aún en situación de pandemia, debido al COVID, en la que las restricciones

imposibilitan la ejecución de la mayoría de proyectos en los centros escolares, entre los que se encuentra este, principalmente por la metodología de trabajo cooperativo. A pesar de este obstáculo, este planteamiento podría implantarse en los centros, pues no requiere de ninguna acción que atente contra la salud del alumnado ni del resto de equipo docente. No obstante, actualmente la actividad de la salida de campo se encontraría anulada hasta nuevo aviso, ya que no se encuentra disponible la visita a Mercatenerife. Este proyecto tiene un alto grado de viabilidad, no solo por la posibilidad real de realizar las actividades propuestas, sino que, al margen de esto, económicamente podría estar a manos de cualquier centro escolar.

Las actividades propuestas persiguen el objetivo de enseñar, pero también de disfrutar y pasarlo bien. No existe un aprendizaje más eficaz que el que el vivencial, sobre todo si se plantea desde el juego. Por ello se proponen acciones donde participan todos los agentes educativos, no solo el alumnado sino también sus familias y el resto de personas que intervienen en su educación, para que sean conscientes de la realidad de nuestro planeta y de cuáles pueden ser sus aportaciones para su conservación.

Referencias

- Acosta, S. (2019). En estos comedores se come ecológico y de lujo. La Voz de Galicia. Recuperado 22 de junio de 2021, de https://www.lavozdegalicia.es/noticia/yes/2019/04/27/comedores-come-ecologico-lujo/0003_201904SY27P2991.htm
- Agencia Española de Consumo. (2011). ALADINO en Canarias. Gobierno de Canarias. Recuperado 08 de junio de 2021, de <https://www3.gobiernodecanarias.org/sanidad/scs/contenidoGenerico.jsp?idDocumento=047ca401-29fd-11e5-bfb0-bdcd7104fbae&idCarpeta=df4c5b0a-acc9-11dd-bcc2-dd39af5a7493>
- Belenguer, L. (2019, 25 febrero). Del campo al cole: la comida ecológica y de proximidad llega a los comedores. 20minutos. Recuperado 21 de junio de 2021, de <https://www.20minutos.es/noticia/3550749/0/comida-ecologica-comedores-escolares/>
- BOE.es - BOE-A-2019-6774 Ley 6/2019, de 9 de abril, de Calidad Agroalimentaria. (2019). BOE.es - Agencia Estatal Boletín Oficial del Estado. Recuperado el 05 de junio de 2021, de <https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-2019-6774>
- BOE.es - BOE-A-2015-738 Orden ECD/65/2015, de 21 de enero, por la que se describen las relaciones entre las competencias, los contenidos y los criterios de evaluación de la educación primaria, la educación secundaria obligatoria y el bachillerato. (2015, 29 de enero). BOE.es - Agencia Estatal Boletín Oficial del Estado. Recuperado 08 de junio de 2021, de <https://www.boe.es/eli/es/o/2015/01/21/ecd65>
- BOE.es - BOE-A-2014-2222 Real Decreto 126/2014, de 28 de febrero, por el que se establece el currículo básico de la Educación Primaria. (2014, 1 de marzo). BOE.es - Agencia Estatal Boletín Oficial del Estado. Recuperado 08 de junio de 2021, de <https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-2014-2222>
- Díaz-Carro, M. y Rojo, M. S. (2018, 11 de julio). (PDF) La alimentación en un horizonte popular de emancipación. Transiciones ecológicas y soberanía alimentaria. ResearchGate. Recuperado 10 de junio de 2021, de https://www.researchgate.net/publication/326317357_La_alimentacion_en_un_h

[orizonte popular de emancipacion Transiciones ecologicas y soberania alimentaria](#)

- Ecocomedores de Canarias. (s. f.). *Ecocomedores de Canarias*. Recuperado 1 de junio de 2021, de <https://www.ecocomedoresdecanarias.com/>
- ECODES. (s. f.). Qué son los gases de efecto invernadero. Recuperado 16 de junio de 2021, de <https://ecodes.org/hacemos/cambio-climatico/que-son-los-gases-de-efecto-invernadero>
- Global organic area reaches another all-time high – Nearly 70 million hectares of farmland are organic. (2019, 13 de febrero). FiBL - fiblog. Recuperado 10 de junio de 2021, de <https://www.fibl.org/fileadmin/documents/en/news/2019/fibl-press-release-WORLD-2019-02-13-english.pdf>
- Gobierno de Canarias. (2014, 1 de agosto). Currículos | Primaria | Consejería de Educación, Universidades, Cultura y Deportes | Gobierno de Canarias. Recuperado 21 de junio de 2021, de <https://www.gobiernodecanarias.org/educacion/web/primaria/informacion/contenidos/curriculos/>
- GOSA. (s. f.). GOSA CANARIAS. GOSA CANARIAS. Recuperado 15 de junio de 2021, de <https://sostenibilidadalimentaria.org/gosa-canarias/>
- Ley 6/2014, de 25 de julio, Canaria de Educación no Universitaria. (2014, 25 de julio). BOE.es - Agencia Estatal Boletín Oficial del Estado. Recuperado 23 de junio de 2021, de <https://www.boe.es/buscar/pdf/2014/BOE-A-2014-9901-consolidado.pdf>
- Moyano, D., Rodríguez, E., & Perovic, N. (2020, 3 noviembre). Análisis de la intervención de la política de comedores escolares y el rol en la nutrición saludable de niños y niñas de Córdoba, Argentina. SALUD COLECTIVA, 16. Recuperado 22 de junio de 2021, de <https://www.scielosp.org/article/scol/2020.v16/e2636/>
- Organización Mundial de la Salud. (2021, 9 de junio). Obesidad y sobrepeso. WHO | World Health Organization. <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/obesity-and-overweight>. Recuperado 08 de junio de 2021, de <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/obesity-and-overweight>
- Redes Educativas y programas educativos de la Consejería de Educación y Universidades del Gobierno de Canarias. Recuperado 08 de junio de 2021, de <https://www3.gobiernodecanarias.org/medusa/campus2/redes/>

- Rodríguez S., Galdos P., y Pérez E. (s. f.). EVOLUCIÓN DE LA PREVALENCIA DE SOBREPESO Y OBESIDAD EN LA POBLACIÓN INFANTIL CANARIA. Obesidad en Canarias. Recuperado 10 de junio de 2021, <https://obesidadencanarias.es/>

Anexos

Anexo 1: Actividad primero de primaria

CANARIEDAD “AMOR POR LO NUESTRO”	
DESCRIPCIÓN	ORGANIZACIÓN
<p><u>Evaluación previa:</u></p> <p>Para iniciar la actividad, la figura docente debe indagar en los conocimientos previos del alumnado, por ello realiza una lluvia de ideas partiendo de una cuestión inicial, cuáles son sus comidas favoritas. De esta pregunta pueden salir muchas recetas variadas, la figura docente debe redirigir la pregunta para averiguar qué conocen los niños y las niñas sobre la agricultura canaria y sus productos. Y es que, una vez contesten a la pregunta sobre sus comidas favoritas, deben contestar a la siguiente cuestión: ¿qué alimento, dentro de cada receta, puede ser de origen canario? Entonces, comienzan a investigar y pensar sobre las materias primas de cada receta, seleccionando aquellas que puedan ser de origen canario.</p> <p><u>Desarrollo de conocimientos:</u></p> <p>A continuación, cada niño y niña selecciona un producto canario y lo analiza. Debe buscar</p>	<p>Organización:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Temporalización: aproximadamente 4 sesiones de 45 min. ● Agrupación: <ul style="list-style-type: none"> - Gran grupo. - Trabajo individual. ● Espacios: <ul style="list-style-type: none"> - Aula. - Ambiente familiar.

información sobre el cultivo y crecimiento de estos a través de fuentes cercanas, como puede ser la familia. Cuando finalice la investigación, el alumnado debe, de manera individual, plasmar en una cartulina el proceso de crecimiento y origen del producto seleccionado. A través de una línea del tiempo debe recoger la información necesaria para conocer la evolución del crecimiento de las semillas hasta convertirse en la fruta o la verdura que comemos.

Después de esta parte, de manera individual, debe realizar en casa una receta con el producto elegido registrando el proceso a través de fotos o videos; esto se haría con ayuda y supervisión de un adulto para garantizar la seguridad de los niños y niñas.

Evaluación final:

Finalmente, el niño o la niña lleva el vídeo o las fotos a clase para mostrárselo a los compañeros y las compañeras. Así, pueden comentar si les gusta o no y qué más recetas se podrían hacer con los productos utilizados.

- Análisis de productos.
- **Herramientas:**
- Diario de clase del profesorado.
- Rúbricas.
- **Productos:**
- La receta.
- **Instrumentos:**
- Línea temporal del producto canario.
- **Evaluación:**
- Coevaluación.

RECURSOS

- **Recurso 1:** tabla de recogida de información.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

PCSO01C01. El alumnado trabaja desde la recogida oral de algunas recetas tradicionales o exportadas a su familia y manifestando el resultado de su búsqueda a través de sus propios códigos, creando una línea temporal de un producto canario, y de la expresión escrita, con los pasos de dicha receta. Se pretende que el

alumnado realice una recogida de información por medio de la transmisión oral, gracias a la formulación de preguntas y la búsqueda en internet, presentación de la misma, utilizando distintos lenguajes textuales y simbólicos.

RELACIÓN CON OTRAS ÁREAS

Ciencias de la naturaleza: se puede vincular con el estudio de productos relevantes de su entorno a través de observaciones directas e indirectas atendiendo a las características de los mismos e incluso indagando en su cuidado.

Lengua castellana y literatura: directamente vinculado con la utilización de aspectos diferenciadores del léxico hablado en Canarias.

Valores sociales y cívicos: dando significado a la palabra “respeto”. Respeto hacia los compañeros y compañeras, y colaboración en el aprendizaje.

Anexo 2: Actividad segundo de primaria

NUESTRO CLUB SECRETO

DESCRIPCIÓN

Evaluación previa:

Se comienza la dinámica con una pequeña asamblea, dirigida por la figura docente, donde se presentan diferentes comidas, alimentos y productos de Canarias para que el alumnado demuestre qué es lo que sabe sobre ello.

ORGANIZACIÓN

Organización:

- **Temporalización:**
- Aproximadamente 5 sesiones de 45min.
- **Agrupación:**

Desarrollo de conocimientos:

El alumnado tiene que crear un club de detectives para poder investigar cómo era la agricultura antes de que ellos y ellas nacieran.

El primer paso es crear una identidad como grupo, equipos de trabajo con un máximo de 4 integrantes, donde presenten un lema y un nombre de manera común. Una vez creada la identidad del grupo, tienen que elegir algún alimento o comida de Canarias que quieran trabajar (el gofio, el plátano, la papa, el almogrote, algún tipo de queso, etc.). Tras elegirlo, deben buscar información sobre qué tipo de alimento es o qué tipo de alimentos contiene dicha comida, y cuánta cantidad se recomienda consumir (una semana, un año, un mes, al día). Toda la información obtenida se recoge en una ficha donde se pueda presentar el producto elegido.

Cuando ya conozcan su producto, empiezan a recoger información sobre cómo es actualmente el cultivo del alimento o de uno de los alimentos que lleva la comida elegida. Esta información debe llevarse a casa, donde se investigará qué saben sobre ello sus familiares y personas cercanas. Después, se presenta al resto de la clase. De igual manera, se lleva a cabo una última investigación sobre cómo era antiguamente el cultivo de uno de los alimentos presentados en Canarias.

- Gran grupo.
- Trabajo individual.
- **Espacios:**
- Aula.
- Ambiente familiar.

EVALUACIÓN

- **Técnicas:**
- Observación sistémica.
- Análisis de productos.
- **Herramientas:**
- Diario de clase del profesorado.
- Escalas de valoración.
- **Productos:**
- Ficha del producto canario.
- **Instrumentos:**
- Cuento ilustrado.
- **Evaluación:**

<p><u>Evaluación final:</u></p> <p>Con la información recogida el alumnado tiene que realizar, de manera individual, un cuento ilustrado para que alumnos y alumnas de otros centros puedan conocer las costumbres canarias. En este se debe plasmar cómo era la agricultura antes de que naciera, cómo es ahora y cómo se la imaginan en un futuro.</p>	<p>- Coevaluación.</p>
RECURSOS	
<ul style="list-style-type: none"> ● Recurso 1: Presentación con imágenes de productos canarios. ● Recurso 2: Fichas guías para las investigaciones del alumnado. 	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	
<p>PCSO02C09. El alumnado debe conocer cómo era la vida de las personas antes y compararla con la actualidad teniendo en cuenta su evolución. En este caso sobre la agricultura y algún producto autóctono alimentario.</p> <p>Desde este se pretende afianzar las ideas temporales del pasado, presente y futuro, siendo capaz de presentar un orden cronológico sobre la evolución de algún aspecto de la vida cotidiana y valorando los inventos y descubrimientos que mejoran o no la vida de las personas. Todo ello con una previa recogida de información, oral y escrita, y presentado mediante trabajos sencillos (murales, cartas, carteles, etc.).</p>	
RELACIÓN CON OTRAS ÁREAS	
<p>Ciencias de la naturaleza: se puede vincular al estudio de plantas autóctonas canarias y los frutos que estas podrían dar atendiendo a su cuidado. También está vinculado al método científico de investigación, por el que tendrían que averiguar cómo es dicha planta o producto de Canarias utilizando diferentes fuentes.</p>	

Lengua castellana y literatura: directamente relacionada con la recogida y transmisión de la información obtenida en las investigaciones. Se podría trabajar desde los distintos tipos de textos que existen y las formas de escribir, que se pueden utilizar al igual que el vocabulario priorizando el léxico canario, especialmente para la última tarea mencionada donde se realiza un cuento ilustrado.

Educación artística: mayormente relacionada con las artes plásticas y de creación de objetos artísticos como puede ser la ficha de libre elaboración y el cuento ilustrado que desarrolla el alumnado. Aquí se potencia la creatividad y el trabajo en grupo, tratando de comunicar una información de la manera más llamativa posible.

Valores sociales y cívicos: podría relacionarse al trabajar de manera cooperativa ya que el alumnado está buscando su identidad, conociendo así sus debilidades y sus fortalezas mientras aprende que cosas puede aportar en un grupo.

Anexo 3: Actividad tercero de primaria

¡SÍ AL SECTOR PRIMARIO!	
DESCRIPCIÓN	ORGANIZACIÓN
<p><u>Evaluación previa:</u></p> <p>A modo de introducción, la figura docente pregunta sobre los sectores económicos, cuáles son y a qué se dedica cada uno. Mientras se responde a las preguntas las respuestas del alumnado se anotan en la pizarra, a modo de recordatorio.</p>	<p>Organización:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Temporalización: - Aproximadamente 5 sesiones de 45min. ● Agrupación:

Desarrollo de conocimientos:

Por grupos, deben investigar cómo funciona el sector primario y su importancia en el archipiélago haciendo especial incidencia en la isla en la que se encuentre el centro.

Una vez terminada esta primera parte introductoria, por grupos pequeños de no más de 5, deben elegir una receta de cocina. Para ello, primero necesitan conocer los ingredientes que tienen de comprar. Se realiza una lista de la compra y una búsqueda en internet a través de la web de Mercatenerife, para ver los productos y sus precios. Anotan los precios correspondientes a productos locales y realizar un cálculo de cuánto es el total de la compra para elaborar la receta. Después se hace una comparativa, buscando los mismos productos en un supermercado convencional y anotando la diferencia de precios.

El alumnado debe anotar todas las dudas acerca de la gran diferencia de precios entre productos locales y los importados, estas serán respondidas en una salida de campo a Mercatenerife. Cada grupo debe preparar una pequeña entrevista en la que anotarán preguntas que les interese. He aquí tres ejemplos de preguntas que podrían ser planteadas por el alumnado: por qué existe una diferencia en el precio entre un producto local y otro que no es local, quién decide los precios de los productos o cómo se cultivan los productos locales.

- Gran grupo.
- Trabajo individual.
- **Espacios:**
- Aula.
- Mercatenerife.

EVALUACIÓN

- **Técnicas:**
- Observación sistemática.
- Análisis de documentos.
- **Herramientas:**
- Listas de control.
- Rúbricas.
- **Productos:**
- Listas de precios de productos locales y no locales.
- **Instrumentos:**
- Redacción individual.
- **Evaluación:**

Una vez en el recinto, se lleva a cabo una visita guiada, donde el alumnado tiene un contacto directo con el comercio de mercancía local. Está se realiza acompañada por una guía-educadora durante toda la visita, aquí se tratan los siguientes puntos:

- Visita de las naves de agricultura y empresas externas.
- Alimentación: dietas y origen de los productos.
- Banco de alimentos: necesidades sociales y solidaridad.
- Sala de empaquetado: proceso por el que pasa la mercancía.
- Taller de degustación: creación de brochetas de frutas.
- Juego de identificación de frutas y verduras: conocer distintos platos que se pueden hacer, ingredientes, recetas...

Al finalizar la visita se propone una ronda de preguntas, de la mano del alumnado, resueltas por la guía-educadora. Las respuestas obtenidas son anotadas por el alumnado para realizar un análisis y obtener unas conclusiones comunes sobre el sector primaria y la comercialización de sus productos.

Evaluación final:

Finalmente se llevará a cabo una redacción, individual, donde se reflexione sobre si se debe consumir el producto canario.

- Coevaluación.

RECURSOS

- **Recurso 1:** ordenadores, tablets u otros dispositivos electrónicos, tantos como grupos haya, para la búsqueda de alimentos y sus precios.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	
<p>PCSO03C08. Trata de motivar el interés del alumnado en el conocimiento de la actividad económica de Canarias. Analizar aquellos sectores que tengan mayor importancia reconociendo también, las características de los mismos. Así como reconocer y distinguir los productos elaborados y productos naturales y los procesos de cultivo y comercialización.</p>	
RELACIÓN CON OTRAS ÁREAS	
<p>Ciencias de la naturaleza: estrechamente vinculado a las investigaciones en grupo sobre algún aspecto interesante. Búsqueda de información por varias fuentes, entre ellas las TICs; consulta de información, contrastación e interpretación de resultados obtenidos.</p> <p>Lengua castellana y literatura: además de lo recurrente en cuanto a la creación de textos escritos y con relación con las ciencias de la naturaleza, este área también propone trabajar desde las TICs buscando información con el fin de construir un aprendizaje propio.</p>	

Anexo 4: Actividad cuarto de primaria

QUÉ SON LOS MICROPLÁSTICOS	
DESCRIPCIÓN	ORGANIZACIÓN

Evaluación previa:

Se comenzará proyectando un video sobre la contaminación de la superficie terrestre para posteriormente comentarlo, por todo el grupo, haciendo especial mención a la contaminación de los mares.

Desarrollo de conocimientos:

Tras esto se trabaja por grupos, con un máximo de 5 integrantes, para buscar información sobre el estado de las aguas en Canarias, la contaminación presente y sus principales factores como podría ser el plástico. Con ello, se crea una pequeña promoción a modo de asociación para salvar las playas. Esta actividad está totalmente guiada por la figura docente, partiendo de una recopilación de información escrita y apoyada en imágenes para la creación de la promoción.

Evaluación final:

Una vez terminada se la presenta al resto de sus compañeros y compañeras, esta debe terminar con una reflexión sobre cómo puede afectar la contaminación de las aguas en la alimentación.

Organización:

- **Temporalización:**
 - Aproximadamente 6 sesiones de 45min.
- **Agrupación:**
 - Gran grupo.
- **Espacios:**
 - Aula.

EVALUACIÓN

- **Técnicas:**
 - Observación sistémica.
 - Análisis de productos.
- **Herramientas:**
 - Diario de clase del profesorado.
 - Escalas de valoración.
- **Productos:**
 - Informe estado de las aguas.
- **Instrumentos:**

Actividad extra:

Se propone como actividad extra una charla de alguna asociación canaria defensora del medio ambiente como puede ser: ATAN, Ben Magec-Ecologistas en Acción Canarias o Amigos de la Tierra, entre otras. Una alternativa a esta actividad, sería desarrollarla vía online en la que él o la representante se pueda conectar con las clases y dar una explicación sobre su trabajo y objetivos a perseguir en la asociación.

- Promoción limpieza de playas.
- **Evaluación:**
- Coevaluación.
- Heteroevaluación.

RECURSOS

- **Recurso 1:** video de concienciación sobre la contaminación en Canarias y nuestras playas. [PROPUESTA](#)
- **Recurso 2:** ficha para realizar el informe sobre el estado de las aguas.
- **Recurso 3:** ordenadores, tablets u otros dispositivos electrónicos, tantos como grupos haya, para la realización de la promoción.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

PCSO04C08. Se trata de buscar acciones cotidianas que ayudan al medio ambiente evitando las acciones que lo dañan buscando un equilibrio ecológico. Desde este se pretende que el alumnado busque alternativas de reciclaje y consumo de algunos materiales, especialmente los plásticos, que son nocivos para el medio ambiente. Además es interesante que conozca las labores que algunas asociaciones llevan a cabo en nuestras islas, relacionadas con estos hechos, y puedan

compartir con estas acciones positivas para el medio ambiente, que haya realizado.

RELACIÓN CON OTRAS ÁREAS

Ciencias de la naturaleza: se podría trabajar desde la investigación y los procesos que esta lleva con el interrogante de qué son los micro-plásticos y cómo afecta la contaminación de las aguas en nuestros alimentos. También, se propone vincularlo con el tema de los procesos de destilación, filtración y evaporación o disolución, que tanto suele costar ver de forma teórica, con un trabajo práctico a través de distintas mezclas y soluciones en diferentes aguas.

Lengua castellana y literatura: para mejorar la expresión oral en situaciones de comunicación preparadas previamente, como puede ser la charla con las asociaciones o la producción de la promoción.

Educación artística: desde la creación de la promoción, para la no contaminación, donde tendrá que trabajar en un recurso audiovisual y conocer el alcance de una buena publicidad.

Educación física: mediante la expresión corporal o el conocimiento de la importancia de la buena alimentación.

Valores sociales y cívicos: esta se puede vincular con los tipos de recursos y las fuentes de energía que usamos, focalizando la atención en el uso responsable de los recursos naturales, las fuentes de energía y el medio ambiente.

Anexo 5: Actividad quinto de primaria

NUESTRO TIEMPO EN HORA CANARIA

DESCRIPCIÓN

ORGANIZACIÓN

Evaluación previa:

Se comienza con el visionado de un video presentando diferentes zonas del mundo, aquí el alumnado puede ver distintos climas. Se continua con un debate sobre los distintos tipos de climas que existen, para ver el conocimiento previo que tiene el alumnado, si sabe distinguir entre clima y tiempo atmosférico e indagar en las características meteorológicas de Canarias.

Desarrollo de conocimientos:

Después de conocer la diferencia entre tiempo y clima deben crear un apartado televisivo, de manera dramatizada, donde utilicen el formato de las noticias del tiempo como escenario para presentar la información. Este trabajo se realiza en grupos, no más de 5 integrantes. Cada uno se sitúa, de manera imaginaria, en diferentes zonas de la isla (zona sur y norte y distintos niveles de altitud). Deben hablar de varios productos canarios (plátano, millo, tomate, papas, etc.) y la zona idónea para su cosecha. Por tanto, trata de diferenciar el clima, el tiempo atmosférico y el tipo de suelo donde se cultive.

Evaluación final:

Finalmente, de manera individual, escriben un folleto donde publicitan alguno de los

Organización:**● Temporalización:**

- Aproximadamente 7 sesiones de 45min.

● Agrupación:

- Gran grupo.
- Trabajo individual.

● Espacios:

- Aula.
- Ambiente familiar.

EVALUACIÓN**● Técnicas:**

- Observación sistemática.
- Análisis de productos.

● Herramientas:

- Rúbrica.
- Registro anecdótico.

● Productos:

<p>productos canarios, nombrados en clase, explicando , entre otras cosas, cuál es la mejor zona para su cultivo y qué aporta este producto a nuestra alimentación.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Dramatización noticiera del tiempo. ● Instrumentos: - Folleto publicitario. ● Evaluación: - Coevaluación. - Heteroevaluación.
RECURSOS	
<ul style="list-style-type: none"> ● Recurso 1: videos sobre diferentes tipos de climas. PROPUESTA 1 PROPUESTA 2 ● Recurso 2: página de apoyo para el alumnado. CULTIVOS EN CANARIAS 	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	
<p>PCSO05C08. Conocer cómo son los mapas del tiempo relacionándolos con los distintos tipos de clima que existen vinculando todo ello al cultivo de distintos productos canarios.</p> <p>Se trata de saber la diferencia entre clima y tiempo atmosférico e interpretar mapas del tiempo, conociendo cómo afecta esto a los cultivos desde un</p>	

comportamiento ecologista.

RELACIÓN CON OTRAS ÁREAS

Ciencia de la naturaleza: se podría relacionar con el estudio de los diferentes tipos de seres vivos que existen en el planeta, centrándose en las plantas especialmente aquellas que den productos canarios como pueden ser: plataneras, tomateros, la planta del millo, etc.

Lengua castellana y literatura: desde esta se puede trabajar la creación y dramatización de texto para la producción del programa televisivo.

Educación física: mediante la expresión corporal en la dramatización de la producción del programa televisivo.

Valores sociales y cívicos: relacionado al trabajar en pequeños grupos de manera cooperativa.

Anexo 6: Actividad sexto de primaria

ALIMENTACIÓN HEALTHY

DESCRIPCIÓN

Evaluación previa:

Para comenzar, se propone el clásico juego del STOP en el que se crea una tabla y se incorporan categorías que se deben rellenar en un tiempo limitado por el resto de compañeros. Estas categorías se completan añadiendo un sustantivo acorde a la misma y

ORGANIZACIÓN

Organización:

- **Temporalización:**
 - Aproximadamente 12 sesiones de 45min.
- **Agrupación:**

el cual contenga como primera letra la que haya salido en el sorteo anterior. Se realiza por grupos, con un máximo de 6 integrantes, donde el alumnado tendrá las siguientes categorías a completar: frutas, cereales y frutos secos, verduras, leches y derivados, alimentos de origen animal, y legumbres. Después de este juego, deben escoger entre 5 y 10 ingredientes canarios de los que han escrito y crear una primera receta. Con esto se pretende saber qué cantidad de productos canarios conoce el alumnado y cómo los podría emplear en su alimentación.

Desarrollo de conocimientos:

A partir de aquí se comienza trabajar en grupos, un máximo de 4 integrantes. La dinámica consiste en crear un blog el cual se divida en secciones, deben tratar sobre el valor energético de los menús, cantidad de consumo, lugar de origen, si es un alimento de temporada o no, foro, información de los productos, noticias de la agricultura, etc.

El objetivo de la creación de un blog es que el alumnado considere el menú mensual que ofrece el comedor de su centro escolar y analizar los menús propuestos teniendo en cuenta los puntos anteriormente mencionados. Cada grupo se encarga de ejecutar una sección por semana, de manera que todos los grupos puedan aportar en todas las secciones del blog. De igual manera, se puede incluir un apartado de recetas en la que se incluyan las recetas,

- Gran grupo.
- Trabajo individual.
- **Espacios:**
- Aula.

- **Técnicas:**
- Observación sistémica.
- Análisis de productos.
- **Herramientas:**
- Lista de control.
- Rúbrica.
- **Productos:**
- Fichas STOP.
- **Instrumentos:**
- Recetas creadas.
- Encuestas finales.
- **Evaluación:**

paso por paso, de los menús del comedor. Incluso podrían hacerse propuestas de recetas distintas a las que se proponen y si el centro lo cree oportuno, incorporarlas en el siguiente menú.

Esta actividad tiene un objetivo claro, que las familias puedan entrar en el blog e informarse de todo lo relacionado con la alimentación de sus hijos e hijas y que el alumnado sea consciente y participe de su propio proceso de alimentación.

Evaluación final:

Para evaluar qué es lo que han aprendido se les pasa una encuesta, que se realiza de manera individual, donde detalla qué es lo que han aprendido, cómo lo han aprendido y si creen que ese aprendizaje tiene un valor para sus futuros.

- Coevaluación.
- Heteroevaluación.
- Autoevaluación.

RECURSOS

- **Recurso 1:** Fichas del STOP, tantas como alumnos y alumnas.
- **Recurso 2:** Menús de los eco-comedores.
[EJEMPLO DE MENÚ](#)
- **Recurso 3:** ordenadores, tablets u otros dispositivos electrónicos, tantos como grupos haya, para la realización de la promoción.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

PCSO06C06. Se trata de conocer las acciones humanas que perjudican al medio ambiente e integrar nuevos comportamientos para un buen uso de los recursos reduciendo las alteraciones referentes al cambio climático.

A través de los hábitos alimentarios el alumnado debe integrar algunas estrategias de reciclaje y no contaminación para el respeto del medio ambiente, optando por una actitud ecologista desde un desarrollo sostenible y un consumo responsable.

RELACIÓN CON OTRAS ÁREAS

Ciencias de la naturaleza: se podría relacionar con las funciones vitales de las personas y la alimentación (cadenas alimentarias, poblaciones, comunidades y ecosistemas).

Lengua castellana y literatura: tiene relación con la creación de textos personales, la planificación de la escritura y la utilización de las TICs para la búsqueda de información y la difusión de los textos creados.

Valores sociales y cívicos: se pueden vincular con el buen uso de las TICs e internet con la comparación de algunos anuncios de comida poco sana y ecológica y las recetas creadas.

Anexo 7: Presupuesto del transporte, gastos extras.

PRESUPUESTO ZONA METROPOLITANA									
		<p>PÉREZ Y CAIRÓS, S.A. Ctra Gral.Tacoronte - Tejina,Nº63,Km8 38270-San Cristóbal de la Laguna (Sta Cruz de Tenerife) Teléfonos: - A38022240 perezyciros.com</p>							
PRESUPUESTO		Datos del Cliente							
Número	21/000420	DAYDA HERNANDEZ (C000)							
Fecha	22/06/2021	DNI/CIF:							
<i>Página 1 de 1</i>									
Atendido por: Mirian Reyes Gomez (012)									
Salida	Servicio	Llegada	Importe						
ZONA METROPOLITANA-MERCATENERIFE Y REC.			170 €						
Lugar de Salida: Plazas: 50									
Acepto <input type="checkbox"/> Firma y Sello:		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="padding: 5px;">Base Imponible</th> <th style="padding: 5px;">7% I.G.I.C.</th> <th style="padding: 5px;">Total</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="padding: 5px; text-align: center;">170 €</td> <td style="padding: 5px; text-align: center;">11,90 €</td> <td style="padding: 5px; text-align: center;">181,90 €</td> </tr> </tbody> </table>		Base Imponible	7% I.G.I.C.	Total	170 €	11,90 €	181,90 €
Base Imponible	7% I.G.I.C.	Total							
170 €	11,90 €	181,90 €							

PRESUPUESTO ZONA SUR

FACT. PROFORMA

Fact. Proforma : 402
Fecha: 29/06/2021

Cód. Cliente: 0
 Titular: DAYDA HERNANDEZ

Contacto cliente
 Teléfono:



A38033858 - Sierra y González S.A.
 Prolongación Nª Sra. del Rosario Oroteanda Baja
 38632 - San Miguel de Abona
 Tel. 922 735 416
 Fax. 922 735 391
 javier@sierraygonzalez.es
 www.sierraygonzalez.es

REFERENCIA

Atendido por: Santiago Sierra

DAYDA HERNANDEZ

DETALLE DE LA FACTURA PROFORMA

Fecha	Concepto	Importe
01/01/2021 01/01/2021	ZONA ARONA O ADEJE - STA CRUZ MERCA TENERIFE IDA Y VUELTA (HORARIO ESCOLAR) Vehículos: 1 Plazas: 55 Hora salida: 00:00 Hora llegada: 23:59 1 x Importe 3,00 %	270,00 €
	Suma de importes	270,00 €
	I.G.I.C.	8,10 €
	Total	278,10 €
Suma de importes: 270,00 € Base imponible: 270,00 € I.G.I.C.: 8,10 €		Importe total: 278,10 €

PRESUPUESTO ZONA NORTE



PÉREZ Y CAIRÓS, S.A.
Ctra Gral.Tacoronte - Tejina,Nº63,Km8
38270-San Cristóbal de la Laguna (Sta Cruz de Tenerife)
Teléfonos: -
A38022240

perezyciros.com

PRESUPUESTO	
Número	21/000431
Fecha	23/06/2021

Datos del Cliente
DAYDA HERNANDEZ (C000)
DNI/CIF:

Página 1 de 1

Atendido por: Mirian Reyes Gomez (012)

Salida	Servicio	Llegada	Importe
ZONA NORTE-MERCATENERIFE Y REC.			190 €

Lugar de Salida:
Plazas: 50

Acepto Firma y Sello:

Base Imponible	7% I.G.I.C.	Total
190 €	13,30 €	203,30 €