



ALIMENTACIÓN DE CALIDAD SOSTENIBLE Y SALUDABLE

Investigación sobre el conocimiento que tiene el alumnado de Magisterio de la Universidad de La Laguna sobre alimentación

Universidad de La Laguna

Facultad de Educación

Grado en Pedagogía

- Modalidad: Proyecto de investigación
- Alumno: Diego Concepción Cabrera
- Correo electrónico: alu0101066080@ull.edu.es
- Nombre del Tutor/a: Dácil Yurena González González
- Correo electrónico: yugonzal@ull.edu.es
- Curso académico: 4º
- Convocatoria: Julio 2021

ÍNDICE

| | |
|---|----|
| Resumen | 1 |
| - Abstract..... | 1 |
| - Palabras clave..... | 1 |
| - Key words..... | 1 |
| 1.Marco teórico | 2 |
| 2.Objetivos | 4 |
| - Objetivo general..... | 4 |
| - Objetivos específicos..... | 5 |
| 3. Metodología | 5 |
| 4.Análisis de la información | 10 |
| - Preguntas abiertas y su categorización..... | 11 |
| - Preguntas cerradas y sus gráficos..... | 14 |
| 5.Conclusiones | 22 |
| 6.Referencias bibliográficas | 27 |
| 7.Anexos | 28 |

Resumen

A lo largo de este documento se presenta una investigación centrada en conocer y estudiar el grado de conocimiento sobre alimentación de calidad sostenible y saludable que tiene el alumnado de magisterio de infantil y primaria de la Universidad de La Laguna. Para ello se ha elaborado un marco teórico en el que se exponen y se contrastan varios estudios relacionados con el concepto de alimentación de calidad, sostenible y saludable. A continuación, se definen una serie de objetivos que se encuentran estrechamente ligados al tema del trabajo y definen la amplitud que va a alcanzar la investigación. Mas tarde se lleva a cabo un proceso de planificación del estudio en el que se recoge información a través de un cuestionario on line que realiza una muestra del total del alumnado de magisterio de infantil y primaria. Finalmente se analiza y se interpreta esa información para posteriormente concluir la investigación.

Abstract

Throughout this document, an Investigation is Presented focused on Knowing and studying the degree of knowledge Abbot sustainable and healthy quality food that the pre-school and primary teaching students of the University of La Laguna have. For this, a theoretical framework has been developed in which several studies related to the concept of quality, sustainable and healthy food are Exposed and contrasted. Next, a series of objetivas are defined that are closely linked to the subject of the work and define the scope that the research will reach. Later, a study planning process is Carried out in which information is collected through an online questionnaire that takes a sample of the total number of kids and primary school teacher students. Finally, this information is analyzed and interpreted to later conclude the Investigation.

Palabras clave

Alimentación de calidad, alimentación sostenible, alimentación saludable, sistema alimentario, alimento local, alimento ecológico, alimento de temporada.

Key words

Quality food, sustainable food, healthy nutrition, food system, local food, organic food, season food.

1. Marco teórico

Mantener una alimentación saludable es importante de cara a prevenir multitud de enfermedades que pueden llegar a ser mortales, como pueden ser: la obesidad, la diabetes o problemas de corazón. Por este motivo es fundamental educar y sensibilizar a las generaciones futuras, para que de esta manera sean conscientes del peligro que puede alcanzar el hecho de llevar una mala alimentación y así tengan el conocimiento necesario para alimentarse de manera óptima. Así mismo mencionar que para que ese proceso de educación tenga un impacto efectivo sobre el alumnado, es fundamental formar, en primer lugar, a los maestros y maestras (Galindo 2014).

Aunque existen diversas versiones del concepto de alimentación, en este apartado se hace referencia a la definición citada por el autor Cubero, quien define a la alimentación como la ``forma y manera de proporcionar al cuerpo humano las sustancias que le son indispensables para mantener la salud y la vida´´ (Cubero 1988). Atendiendo a esta definición, se puede desarrollar un poco más y enunciar la definición que atañe al tema de este trabajo, que no es otro que alimentación de calidad, sostenible y saludable. De esta manera se puede definir una alimentación saludable y de calidad como aquella que permite a las personas conseguir que su organismo funcione de manera óptima. Preservando en todo momento la salud y reduciendo el riesgo de padecer enfermedades, asegurar la reproducción, gestación y lactancia promoviendo un desarrollo y un crecimiento óptimo de la persona (Basulto et al. 2013).

Por otro lado, también se introduce en el concepto de alimentación saludable la ejecución de un consumo responsable, hasta el punto de que exista producción alimentaria para todos, sin comprometer el sustento alimenticio de las generaciones futuras, se podría afirmar que además de saludable la alimentación es también sostenible. Hay que mencionar también que desechando los alimentos químicos para incluir alimentos biológicos y ecológicos, se obtiene como resultado una definición completa de alimentación de calidad, saludable, sostenible y ecológica (Galindo 2014).

En un estudio realizado por Martínez Segura (1997), en su tesis Módulo alsacon (alimentación, salud y consumo) fundamentación, planificación y

evaluación con alumnos de Educación Secundaria Obligatoria, se puede apreciar como el alumnado manifiesta multitud de dificultades a la hora de implantar una definición clara del concepto de alimentación. Además carecen del conocimiento necesario para identificar y establecer diferencias entre algunos tipos de alimentos como por ejemplo, en el caso del limón y el azúcar ya que los consideran condimentos para dar sabor a los alimentos y los engloban dentro del mismo grupo de alimentos. Así mismo, este estudio también afirma que el alumnado no adquiere el conocimiento necesario para calcular el valor energético que contiene alimento ya elaborado debido a que con frecuencia ignoran el número de calorías que contiene el aceite que se ha utilizado para cocinar dicho plato (Martínez, 1997).

Se debe señalar también que, en muchos casos, el estudiantado asocia que la necesidad de llevar una dieta saludable es responsabilidad de aquellas personas que presentan una avanzada edad o tengan problemas previos de salud (Martínez, 1997).

Según enuncia Vivanco y Palacios (1974) en su libro alimentación y nutrición. Para revertir esta situación sería necesario utilizar la escuela como una herramienta que genere un cambio en la conciencia del estudiantado. De esta manera, el alumnado comenzará a valorar la importancia que tiene mantener una alimentación de calidad. Para ello, sería necesario diseñar y llevar a cabo un plan de formación para el cuerpo docente de todas las instituciones educativas, así el profesorado recibirá los conocimientos necesarios para impartir materias relacionadas con la alimentación de calidad, sostenible y saludable.

Teniendo en cuenta lo anterior, es necesario mencionar que para que estas medidas tengan un impacto real, hay que llevar a cabo una modificación en el currículum académico formal, añadiendo asignaturas con contenido relacionado con la importancia que tiene mantener una alimentación de calidad, saludable y sostenible (Vivanco y Palacios, 1974).

Por otro lado, es necesario mencionar que en el sector de la alimentación ecológica existen varios autores que abordan el tema de la alimentación ecológica desde una perspectiva de alimentación de calidad sostenible y

próspera de cara al futuro. En uno de los estudios se define el concepto de alimentación ecológica como un sistema de producción de alimentos cuyo objetivo principal es producir alimentos de una gran calidad a nivel nutritivo, respetando el medio ambiente. Para ello es necesario poner en práctica varias técnicas de cultivo como pueden ser: La no utilización de productos químicos sintéticos, abonos químicos, pesticidas, hormonas, antibióticos, etc.) ni organismos modificados genéticamente (Rius, Núñez, Sésar y Román, 2009).

Estas condiciones se pueden aplicar tanto a la producción de alimentos de origen vegetal como animal, de manera que en el ámbito de la agricultura, se llevará a cabo la no utilización de pesticidas, herbicidas, ni abonos químicos. Mientras que en el ámbito de la ganadería los animales deben desarrollarse sin ningún tipo de hormonas de engorde, antibióticos, alimentarse de piensos naturales y ecológicos, además de criarse y crecer en semi-libertad (Rius et al 2009). En este mismo estudio, se hace referencia al concepto de alimentación local y de temporada enfocándolo desde una perspectiva de evolución histórica. Así mismo se define el concepto de alimentación local y de temporada como aquel modelo de producción alimentaria que aumenta la calidad de los alimentos, reduciendo los desplazamientos y beneficiando a nivel económico a pequeñas explotaciones familiares o cooperativas. Así mismo, hay que mencionar también que debido al gran auge que han experimentado esta modalidad de productos, se ha desarrollado un crecimiento en el mercado tan grande que muchas de esas pequeñas explotaciones familiares se han convertido hoy en grandes compañías que ya no actúan a nivel local sino nacional. Tanto es así que incluso algunas grandes multinacionales han comprado marcas de productos ecológicos. (Rius et al 2009).

2. Objetivos

Objetivo general.

- Estudiar el conocimiento que tienen los futuros maestros sobre alimentación de calidad (sostenible y de calidad).

Objetivos específicos.

- Conocer el grado de conocimiento que tienen los futuros/as maestros/as sobre el sistema alimentario.
- Conocer el grado de conocimiento que tienen los futuros maestros sobre el concepto de alimentación de calidad, sostenible y saludable.
- Saber qué entienden los futuros maestros por alimentos locales, ecológicos y de temporada.
- Analizar el grado de importancia que le dan los futuros maestros a una alimentación de calidad, sostenible y saludable.
- Analizar cómo valoran los futuros/as maestros/as los alimentos locales, ecológicos y de temporada.
- Conocer el grado de concienciación que tienen los futuros maestros con respecto a los beneficios que tiene mantener una alimentación de calidad en relación con el medioambiente, desarrollo local y salud
- Conocer si los futuros o futuras maestros y maestras han recibido algún tipo de formación específica sobre alimentación en general y/o alimentación de calidad, sostenible y saludable.

3. Metodología

La herramienta seleccionada para recabar información sobre el objeto de estudio es el cuestionario. Éste se llevó a cabo de manera on – line debido a la facilidad que muestra esta modalidad de cuestionario a la hora de gestionar los resultados en la situación sanitaria actual. Además, el cuestionario está diseñado para recoger de manera estandarizada y uniforme la mayor cantidad de información posible.

Se trabajó con una muestra aleatoria de unos 176 alumnos y alumnas de los grados de maestro de educación infantil y maestro de educación primaria. Para realizar la muestra se nos ha facilitó por parte del Gabinete de análisis y planificación de la Universidad de La Laguna los datos de matriculación para el curso 2019/2020 en los grados anteriormente mencionados. Estos datos son:

-Grado en Maestro Educación Infantil:

Mujeres: 630

Hombres: 48

Total: 678

-Grado en Maestro Educación Primaria:

Mujeres: 600

Hombres: 334

Total: 934

Alumnos matriculados en total: 1.612

Estas cifras al cruzarlas con la muestra nos permiten trabajar con un nivel de confianza del 90% y un margen de error del 6%.

En el siguiente cuadro se pueden observar las unidades de análisis con las que se aborda esta investigación junto con su relación con cada uno de los objetivos.

| OBJETIVOS | UNIDADES DE ANALISIS |
|--|---|
| 1.- Conocer el grado de conocimiento que tienen los futuros/as maestros/as sobre el sistema alimentario. | Sistema alimentario |
| 2.- Conocer el grado de conocimiento que tienen los futuros maestros sobre el concepto de alimentación de calidad (sostenible y saludable) | Concepto de alimentación de calidad |
| 3.- Saber qué entienden los futuros maestros por alimentos locales, ecológicos y de temporada | Concepto de alimentación de calidad |
| 4.- Analizar el grado de importancia que le dan los futuros maestros a una alimentación de calidad (sostenible y saludable) | Valoración de una alimentación de calidad |

| | |
|---|---|
| 5.- Analizar cómo valoran los futuros o futuras maestros y maestras los alimentos locales, ecológicos y de temporada | Valoración de una alimentación de calidad |
| 6.- Conocer el grado de concienciación que tienen los futuros maestros con respecto a los beneficios que tiene mantener una alimentación de calidad (relacionados con el medioambiente, desarrollo local y salud) | Beneficios de una alimentación de calidad |
| 7.- Conocer si los futuros/as maestros/as han recibido algún tipo de formación específica sobre alimentación en general y/o alimentación de calidad (sostenible y saludable). | Formación en alimentación |

Cuadro1. Relación entre objetivos y unidades de análisis (Elaboración propia)

En el siguiente cuadro se puede observar de manera detallada la relación entre objetivos, unidades de análisis y preguntas formuladas en el cuestionario para abordar dichos objetivos. (Para ver el cuestionario consultar anexos).

| OBJETIVOS ESPECÍFICOS | UNIDAD DE ANÁLISIS | TÉCNICA | PREGUNTA | DIRIGIDA A |
|--|---------------------|--------------|---|---|
| 1.- Conocer el grado de conocimiento que tienen los futuros/as maestros/as sobre el sistema alimentario. | Sistema alimentario | Cuestionario | En una escala del 1 al 5 (donde 1 es igual a ningún conocimiento y 5 es igual a mucho conocimiento) ¿Cuál crees que es tu grado de conocimiento sobre el sistema alimentario? | Estudiantes de grado en maestro/a de Educación Primaria y Grado en maestro/a de Educación Infantil de la Universidad de La Laguna |

| | | | | |
|---|---|--|--|--|
| <p>2.- Conocer el grado de conocimiento que tienen los futuros maestros sobre el concepto de alimentación de calidad (sostenible y saludable)</p> | <p>Concepto de alimentación de calidad</p> | <p>Cuestionario (Pregunta abierta)</p> | <p>¿Cómo definirías una alimentación de calidad?</p> | <p>Estudiantes de grado en maestro/a de Educación Primaria y Grado en maestro/a de Educación Infantil de la Universidad de La Laguna</p> |
| <p>3.- Saber qué entienden los futuros maestros por alimentos locales, ecológicos y de temporada</p> | <p>Concepto de alimentación de calidad</p> | <p>Cuestionario (pregunta abierta)</p> | <p>¿Qué entiendes por alimento local? ¿Qué entiendes por alimento ecológico? ¿Qué entiendes por alimento de temporada?</p> | <p>Estudiantes de grado en maestro/a de Educación Primaria y Grado en maestro/a de Educación Infantil de la Universidad de La Laguna</p> |
| <p>4.- Analizar el grado de importancia que le dan los futuros maestros a una alimentación de calidad (sostenible y saludable)</p> | <p>Valoración de la alimentación de calidad</p> | <p>Cuestionario (pregunta de escala nominal)</p> | <p>Como futuro o futura maestro o maestra ¿Qué grado de importancia tiene para ti añadir contenidos relacionados con la alimentación al currículum escolar formal? Marca Ninguna Poca Bastante Mucha</p> | <p>Estudiantes de grado en maestro/a de Educación Primaria y Grado en maestro/a de Educación Infantil de la Universidad de La Laguna</p> |

| | | | | |
|--|---|--|--|--|
| <p>5.- Analizar cómo valoran los futuros/as maestros/as los alimentos locales, ecológicos y de temporada</p> | <p>Valoración de la alimentación de calidad</p> | <p>Cuestionario (pregunta de escala ordinal)</p> | <p>¿Qué valor tiene para ti un alimento ecológico? Marca 1= Ningún valor. 10= Mucho valor. 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10</p> <p>¿Qué valor tiene para ti un alimento local? Marca 1= Ningún valor. 10= Mucho valor. 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10</p> <p>¿Qué valor tiene para ti un alimento de temporada? Marca 1= Ningún valor. 10= Mucho valor. 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10</p> | <p>Estudiantes de grado en maestro/a de Educación Primaria y Grado en maestro/a de Educación Infantil de la Universidad de La Laguna</p> |
| <p>6.- Conocer el grado de concienciación que tienen los futuros maestros con respecto a los beneficios que tiene mantener una alimentación de calidad (relacionados con el medioambiente, desarrollo local y salud)</p> | <p>Beneficios de la alimentación de calidad</p> | <p>Cuestionario (Pregunta abierta)</p> | <p>Desde tu punto de vista, cuáles son los beneficios de consumir:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Un producto ecológico -Un producto de temporada -Un producto local | <p>Estudiantes de grado en maestro/a de Educación Primaria y Grado en maestro/a de Educación Infantil de la Universidad de La Laguna</p> |
| <p>7.- Conocer si los futuros/as maestros/as han recibido algún tipo de formación específica sobre alimentación en general y/o alimentación de calidad (sostenible y saludable).</p> | <p>Formación en alimentación</p> | <p>Cuestionario (Pregunta dicotómica y pregunta abierta)</p> | <p>A lo largo de tu etapa de formación:</p> <p>¿Has recibido algún tipo de formación específica sobre alimentación? Marca SI o NO y en caso afirmativo especifica qué tipo de formación has recibido al respecto.</p> <p>¿Has recibido algún tipo de formación específica sobre alimentación ecológica, local y de temporada? Marca SI o NO y en caso afirmativo especifica qué tipo de formación has recibido al respecto</p> | <p>Estudiantes de grado en maestro/a de Educación Primaria y Grado en maestro/a de Educación Infantil de la Universidad de La Laguna</p> |

Cuadro 2. Síntesis de la técnica. (Elaboración propia)

Para llevar una medición del tiempo que requiere ejecutar todo el proceso de investigación, se procede a la realización de un cronograma.

Cronograma

| | | MARZO | | | | ABRIL | | | | MAYO | | | | JUNIO | | | | |
|--------|-------------------------------|-------|---|--------------|---|--------------|--------------|---|---|--------------|--------------|---|--------------|-------|---|--------------|---|--|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 | |
| FASE 1 | Diseño de la investigación | | | X (23/27) | | | | | | | | | | | | | | |
| | Revisión teórica | | | | | X (05/10) | | | | | | | | | | | | |
| FASE 2 | Trabajo de Campo | | | | | | X (14/23) | | | | | | | | | | | |
| FASE 3 | Tratamiento de la Información | | | | | | | | | X (03/10) | | | | | | | | |
| | Informe final | | | | | | | | | | X (14/24) | | | | | | | |
| FASE 4 | Entrega de informe | | | | | | | | | | | | X (28/04) | | | | | |
| | Defensa pública | | | | | | | | | | | | | | | X (16/18) | | |

4. Análisis de la información

Para poder llevar a cabo el análisis de la información recogida en el cuestionario, en primer lugar, se ha realizado un vaciado de los datos obtenidos y a continuación se ha separado la información en dos apartados. Uno vinculado a las preguntas abiertas y otro asociado a las preguntas cerradas. En el caso de las preguntas abiertas se procedió agrupando las respuestas obtenidas en el cuestionario en varias tablas con diferentes categorías según su similitud, de manera que todas aquellas respuestas que contienen información parecida van a estar situadas dentro de una misma categoría. Así mismo, para las preguntas cerradas se han utilizado diferentes tipos de gráficas en las que se representa de manera porcentual, las respuestas de los alumnos y alumnas de magisterio de infantil y primaria. Tanto en el caso de las preguntas abiertas como cerradas, se realiza un comentario de la información que se ve representada tanto en las tablas como en las gráficas.

Preguntas abiertas y su categorización.

| |
|---|
| PREGUNTA: ¿CÓMO DEFINIRÍAS UNA ALIMENTACIÓN DE CALIDAD? |
| Categoría 1: No sé. |
| Categoría 2: Buena. |
| Categoría 3: Mala. |
| Categoría 4: Variada. |
| Categoría 5: Sana. |
| Categoría 6: Real. |
| Categoría 7: Baja en grasas saturadas. |

Cuadro 3. Categorización pregunta: ¿Cómo definirías una alimentación de calidad? (Elaboración propia)

A la hora de responder a la pregunta ¿Cómo definirías una alimentación de calidad? Se puede apreciar que en las categorías se muestra bastante variedad en cuanto al contenido de las respuestas ya que se han necesitado hasta siete categorías para organizar todas las respuestas a esta pregunta. Hay que mencionar que en la categoría 6: Real, las respuestas van enfocadas a una alimentación basada en comida de verdad, es decir que te aporta nutrientes que tu cuerpo necesita para funcionar y además rechazando los ultraprocesados.

| |
|---|
| PREGUNTA: ¿QUÉ ENTIENDES POR ALIMENTO LOCAL? |
| Categoría 1: No sé |
| Categoría 2: Se produce en una localidad |
| Categoría 3: Se comercializa en el lugar donde se produce |
| Categoría 4: comida típica |
| Categoría 5: De la tierra |
| Categoría 6: autóctono |
| Categoría 7: De un lugar |

Cuadro 4. Categorización pregunta: ¿Qué entiendes por alimento local? (Elaboración propia)

Las categorías correspondientes a la pregunta ¿Qué entiendes por alimento local? Se pueden diferenciar en dos pequeños grupos que guardan bastante similitud entre ellos. En un grupo se puede situar a las categorías, se produce en una localidad, se comercializa en el lugar donde se produce y de un lugar. Por otro lado estarían las categorías comida típica, autóctono y de la tierra.

| |
|--|
| PREGUNTA: ¿QUÉ ENTIENDES POR ALIMENTO ECOLÓGICO? |
| Categoría 1: No sé |
| Categoría 2: Cosecha propia |
| Categoría 3: Poco procesados |
| Categoría 4: De la huerta |
| Categoría 5: Producto natural |
| Categoría 6: Sin químicos |
| Categoría 7: Sin alteraciones genéticas |
| Categoría 8: Sin alterar el ecosistema |

Cuadro 5. Categorización pregunta: ¿Qué entiendes por alimento ecológico? (Elaboración propia)

Para separar las respuestas que ha dado el alumnado de magisterio a la pregunta ¿Qué entiendes por alimento ecológico? se han utilizado ocho categorías, que aunque son diferentes guardan bastante relación entre ellas. Tanto es así que se puede agrupar por un lado las categorías: cosecha propia, de la huerta, sin alterar el ecosistema y producto natural, debido a que estas respuestas tienen un contenido muy similar. Por otro lado, se pueden situar las categorías: poco procesados, sin químicos y sin alteraciones genéticas.

| |
|---|
| PREGUNTA: ¿QUÉ ENTIENDES POR ALIMENTO DE TEMPORADA? |
| Categoría 1: Se cultivan durante una época del año |
| Categoría 2: Condiciones climáticas adecuadas |
| Categoría 3: No sé |

Cuadro 6. Categorización pregunta: ¿Qué entiendes por alimento de temporada? (Elaboración propia)

Para agrupar las respuestas que se han obtenido de esta pregunta, debido a la semejanza que existe entre todas las respuestas, sólo han sido necesarias tres categorías. Una de ellas referida a la época del año en la que se cultivan los alimentos de temporada, otra para argumentar que se necesitan condiciones climáticas adecuadas y la última para englobar aquellas respuestas que el alumnado no sabía contestar.

| |
|---|
| PREGUNTA: DESDE TU PUNTO DE VISTA, ¿CUÁLES SON LOS BENEFICIOS DE CONSUMIR: UN PRODUCTO ECOLÓGICO, DE TEMPORADA Y LOCAL? |
| Categoría 1: No sé |
| Categoría 2: Mejorar la alimentación |
| Categoría 3: Más sanos |
| Categoría 4: Beneficiosos para la salud |
| Categoría 5: Mejor funcionamiento del cuerpo |
| Categoría 6: Sostenible con el medio ambiente |
| Categoría 7: Beneficios a la economía local |
| Categoría 8: Ecológico |
| Categoría 9: Más naturales |
| Categoría 10: Se consume en una época determinada |

Cuadro 7. Categorización pregunta: Desde tu punto de vista, ¿cuáles son los beneficios de consumir: un producto ecológico, uno de temporada y uno local?. (Elaboración propia)

La pregunta desde tu punto de vista, cuáles son los beneficios de consumir: un producto ecológico, de temporada y local, ofrece un abanico de respuestas más amplio, es por ello que se han necesitado hasta diez categorías para agrupar todas las respuestas. Así mismo se pueden ver relacionadas entre sí varias categorías al tener un contenido vinculado con la salud, como por ejemplo: Mejora la alimentación, más sanos, beneficiosos para la salud y mejor funcionamiento del cuerpo. Por otra parte, se pueden diferenciar respuestas relacionadas con el medio ambiente que se sitúan dentro de categorías como: Sostenible con el medio ambiente, ecológico y más naturales. Además de éstas hay una categoría denominada se consume en una época determinada que reúne aquellas respuestas que indican que un producto local, de temporada y ecológico se come durante algunos meses al año.

Preguntas cerradas y sus gráficos.

Edad

| Variable (Edad) | Frecuencia |
|-----------------|------------|
| 18 | 15 |
| 19 | 27 |
| 20 | 40 |
| 21 | 27 |
| 22 | 14 |
| 23 | 14 |
| 24 | 11 |
| 25 | 10 |
| 26 | 4 |
| 27 | 2 |
| 28 | 3 |
| 29 | 2 |
| 30 | 1 |
| 33 | 2 |
| 35 | 3 |
| 36 | 1 |
| 38 | 1 |

Tabla de frecuencia 1. Edad de los estudiantes. (Elaboración propia)

La tabla de frecuencia muestra la edad de los estudiantes que han respondido al cuestionario del grado de Magisterio de infantil y primaria expresada en número de años (variable) y a continuación se muestra el número de veces que se repite esa variable (frecuencia). Por ejemplo, en la variable dieciocho (años) le corresponde la frecuencia quince, con lo que podemos afirmar que en la muestra hay quince personas que han respondido que tienen dieciocho años. Así mismo se puede apreciar que la mayoría de este estudiantado mantienen una edad comprendida entre los dieciocho y los veinticinco años, mientras que existe un pequeño grupo del alumnado de diferentes edades que van desde los veintiséis hasta los treinta y ocho años de edad.

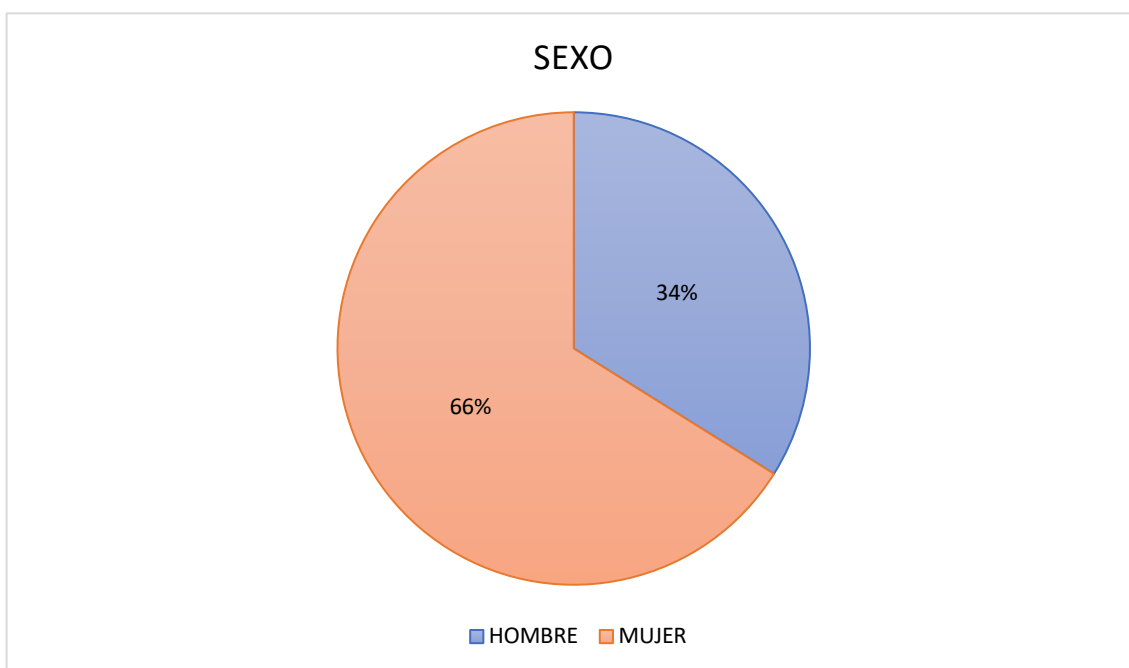


Gráfico 2. Sexo de los estudiantes. (Elaboración propia)

Este gráfico representa el sexo de las alumnas y alumnos de magisterio de infantil y primaria que han contestado el cuestionario. Se puede apreciar que que son grados en los que la mayoría del estudiantado (66%) lo componen mujeres, aunque hay un porcentaje bastante importante de hombres(34%).

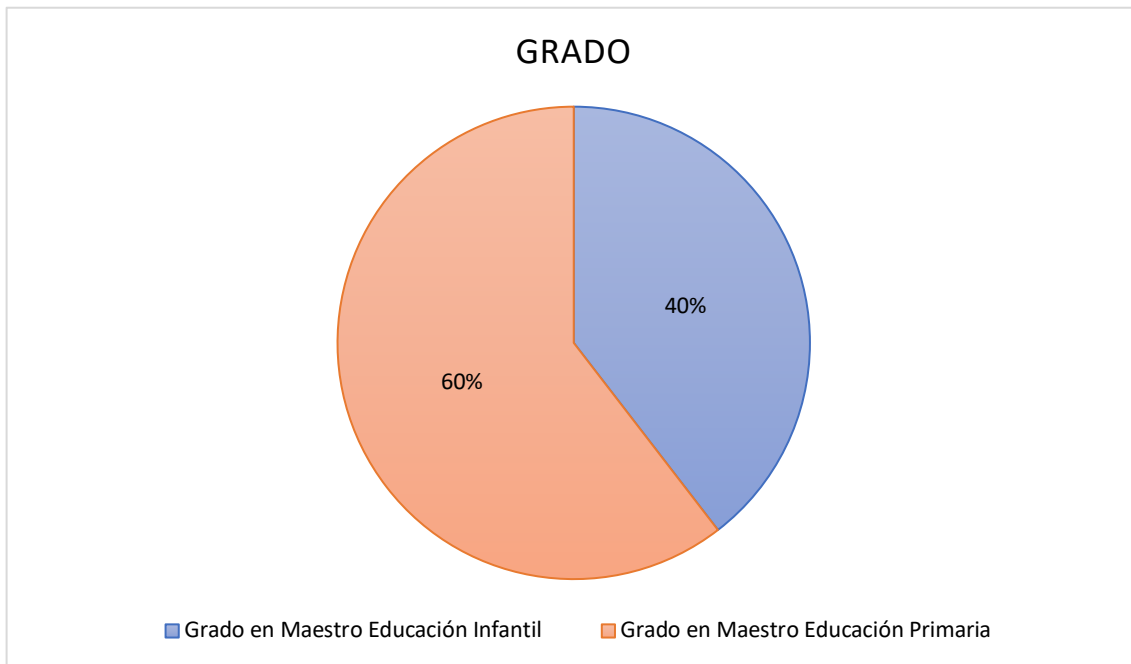


Gráfico 3. Grado que cursan los estudiantes. (Elaboración propia)

En este gráfico se ve la muestra de alumnas y alumnos que han respondido el cuestionario y que estudian el grado en maestro de educación infantil y el grado en maestro de educación primaria. Se puede afirmar que de entre los estudiantes que han contestado la encuesta hay una mayoría (60%) que pertenecen al grado de maestro en educación primaria.

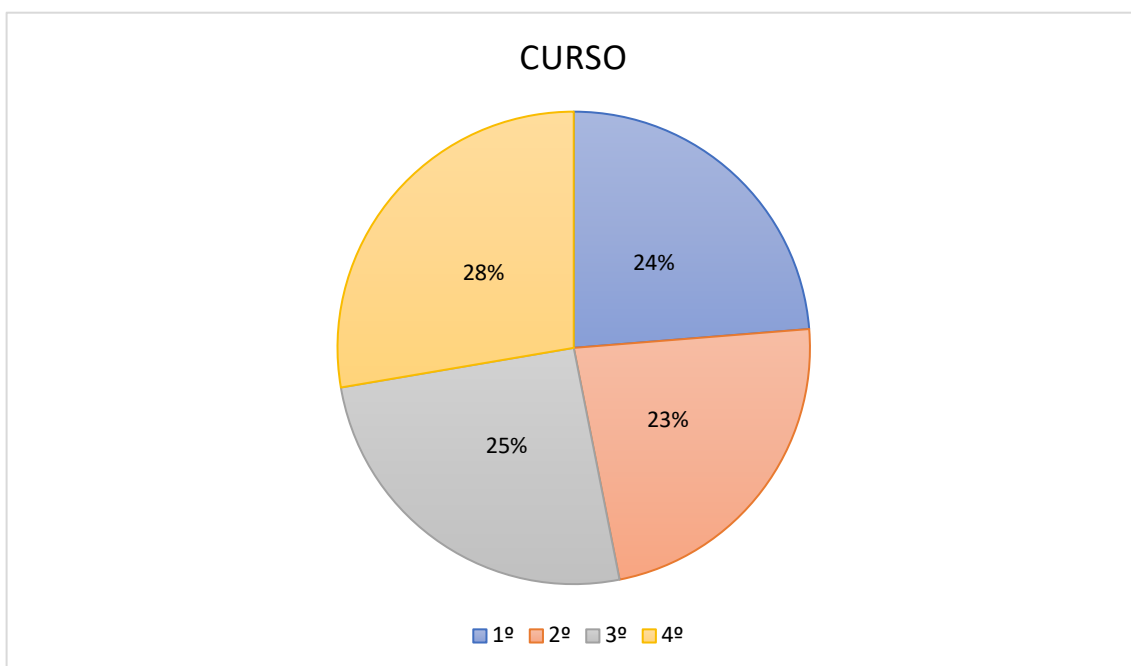


Gráfico 4. Curso que estudian los alumnos. (Elaboración propia)

El gráfico muestra la distribución por cursos de las personas que han contestado al cuestionario. Se puede ver como este alumnado se distribuye de manera bastante igualitaria en los cuatro cursos, aunque hay un mayor porcentaje de personas de cuarto curso (28%) que han respondido a la encuesta.

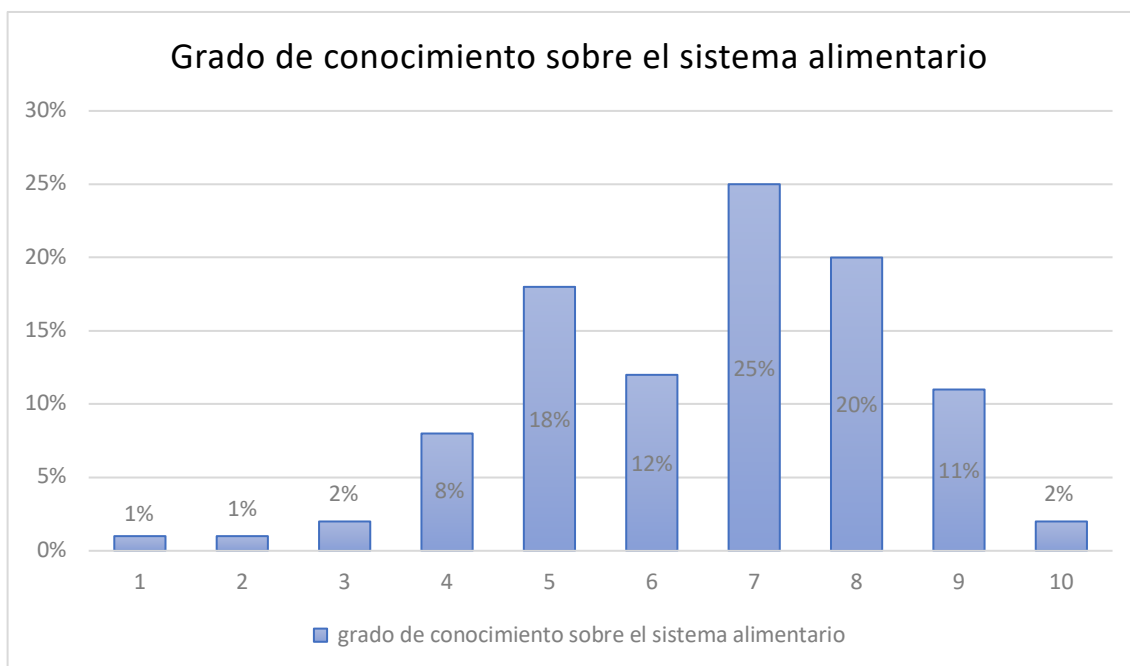


Gráfico 5. Grado de conocimiento que tienen los estudiantes sobre el sistema alimentario. (Elaboración propia)

Este gráfico representa el nivel de conocimiento que tienen el alumnado de educación infantil y primaria sobre el sistema alimentario. Se puede observar como la mayor parte de las respuestas se distribuyen entre 5 y 8, siendo los mayores porcentajes 25% y 20% los correspondientes a los valores 7 y 8 respectivamente. Así mismo hay que mencionar que la medición se realiza en una escala del uno al diez, dónde uno es igual a ningún conocimiento y diez es igual a mucho conocimiento.

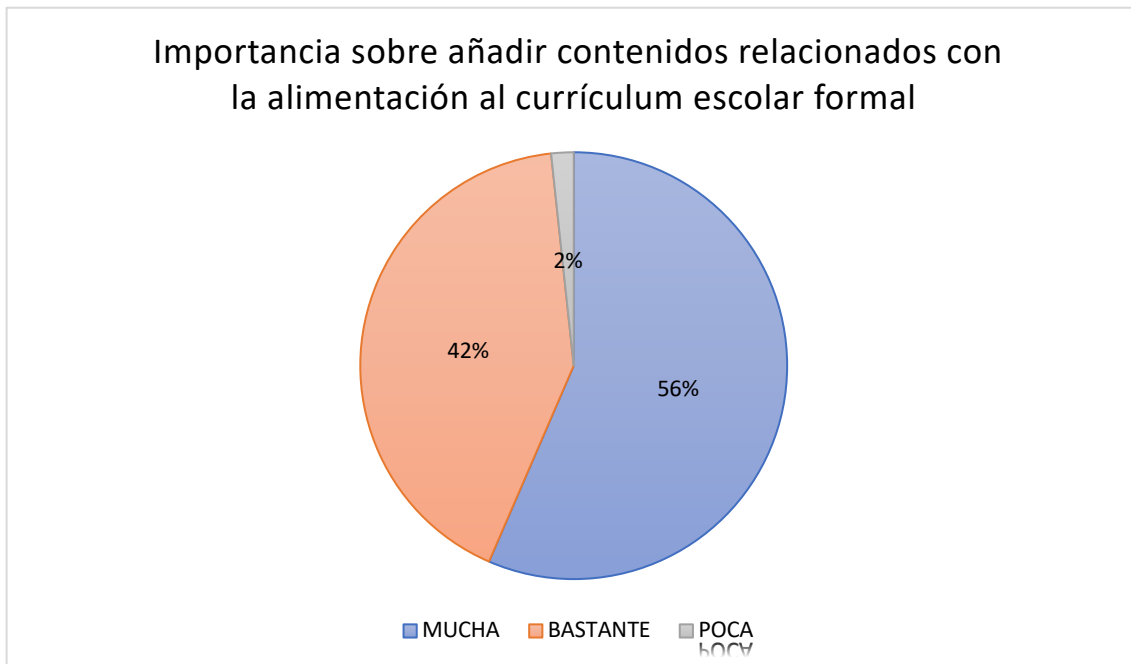


Gráfico 6. Importancia que le dan los alumnos a añadir contenidos relacionados con la alimentación al currículum escolar formal. (Elaboración propia)

El gráfico muestra que existe una mayoría de personas (56%) que creen que es muy importante añadir contenidos relacionados con la alimentación en el currículum académico formal. Así mismo se puede ver como hay un gran porcentaje (42%) de personas que piensan que es bastante importante agregar contenidos de este tipo al currículum escolar formal.

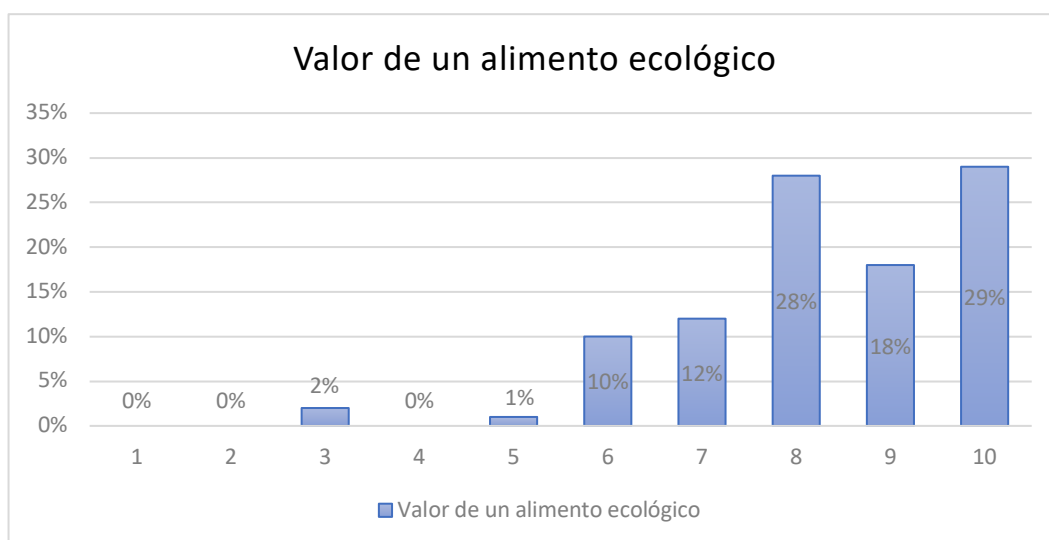


Gráfico 7. Valor que le dan los estudiantes a un alimento ecológico. (Elaboración propia)

Este gráfico muestra el valor que los alumnos y alumnas de magisterio le dan a un alimento ecológico. Se puede ver como la gran mayoría (75%) de los estudiantes estiman que el valor de un producto ecológico se encuentra por encima de siete, en una escala del uno al diez. Mientras que por otro lado también hay una pequeña parte del alumnado (25%) que le da a un alimento ecológico un valor de 7 o menor.

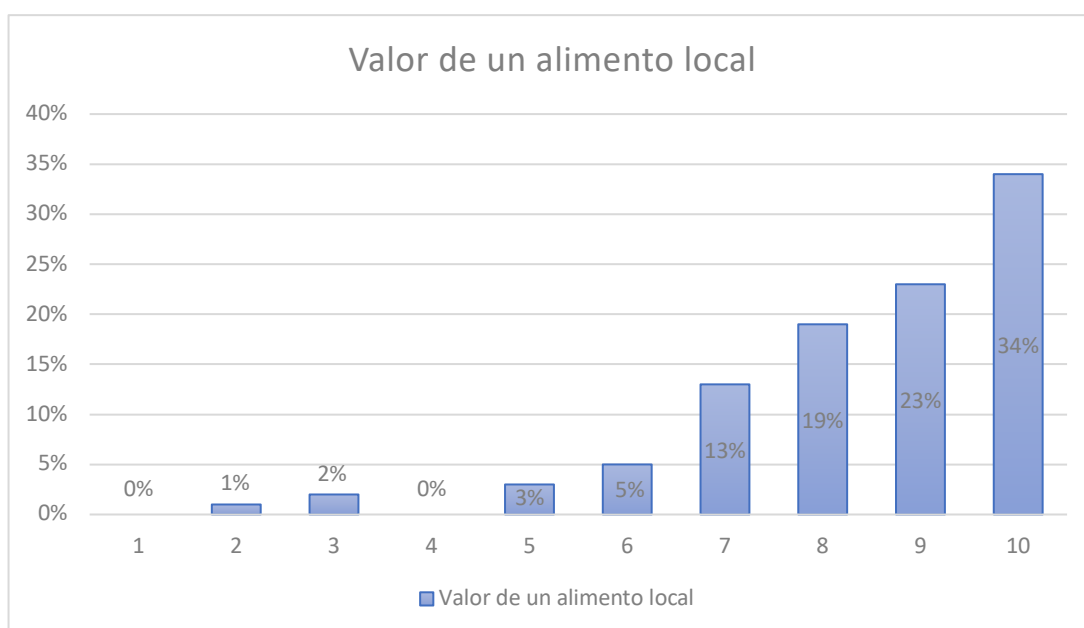


Gráfico 8. Valor que le dan los estudiantes a un alimento local. (Elaboración propia)

En el gráfico se puede apreciar como existe una gran parte de los alumnos y alumnas que valoran bastante un alimento local. En este caso se trata del 89% de la muestra quienes valoran de manera muy positiva un alimento local, mientras que sólo un once por ciento de la muestra considera que un alimento local tiene poco valor.

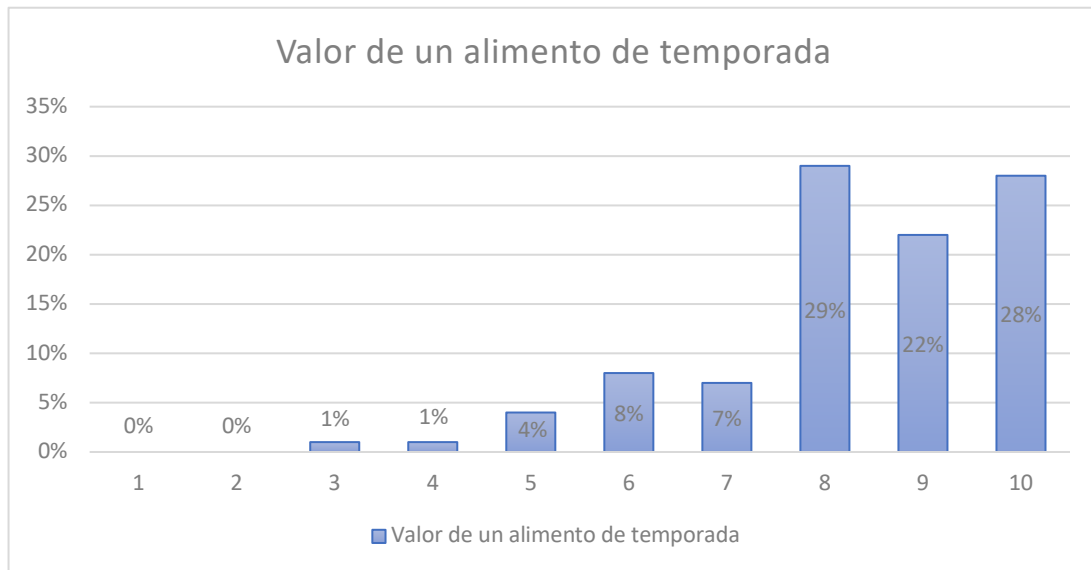


Gráfico 9. Valor que le dan los estudiantes a un alimento de temporada. (Elaboración propia)

El gráfico muestra que hay un alto porcentaje de estudiantes (79%) que le dan un gran valor a un alimento de temporada. Así mismo también se puede mencionar que hay un pequeño grupo de alumnos y alumnas que valoran poco o muy poco un alimento de temporada.

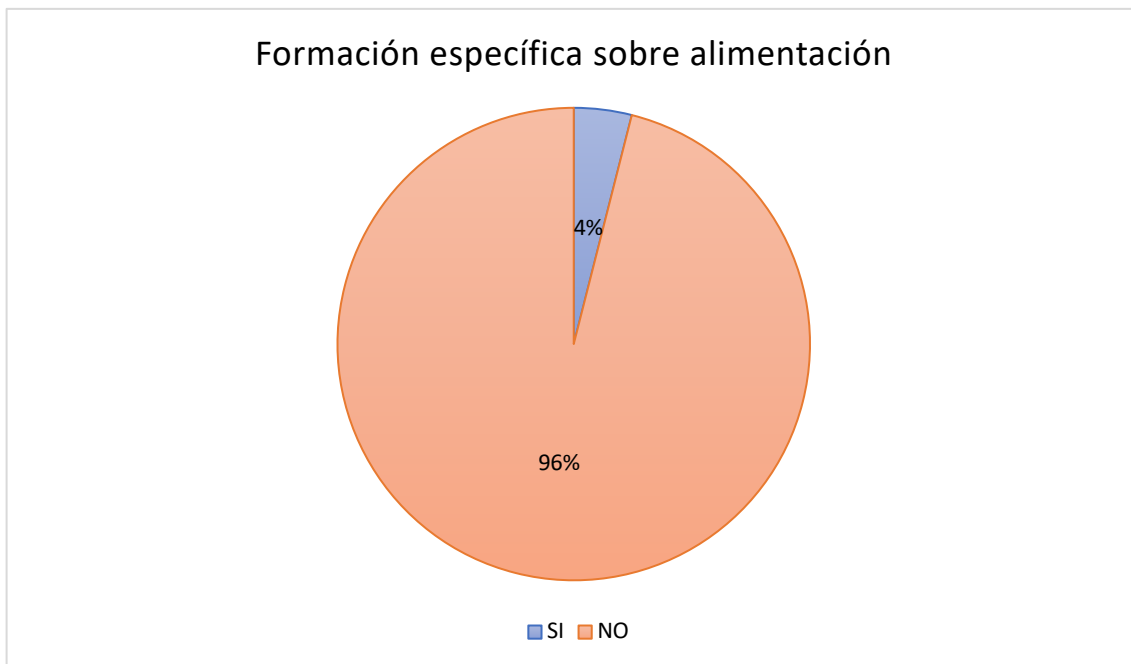


Gráfico 10. Formación específica que tienen los estudiantes sobre alimentación. (Elaboración propia)

Éste grafico plasma el porcentaje de estudiantes que han recibido algún tipo de formación específica relacionada con la alimentación. Se puede decir que prácticamente la totalidad del alumnado (96%) no ha recibido ningún tipo de formación específica relacionada con estos contenidos.

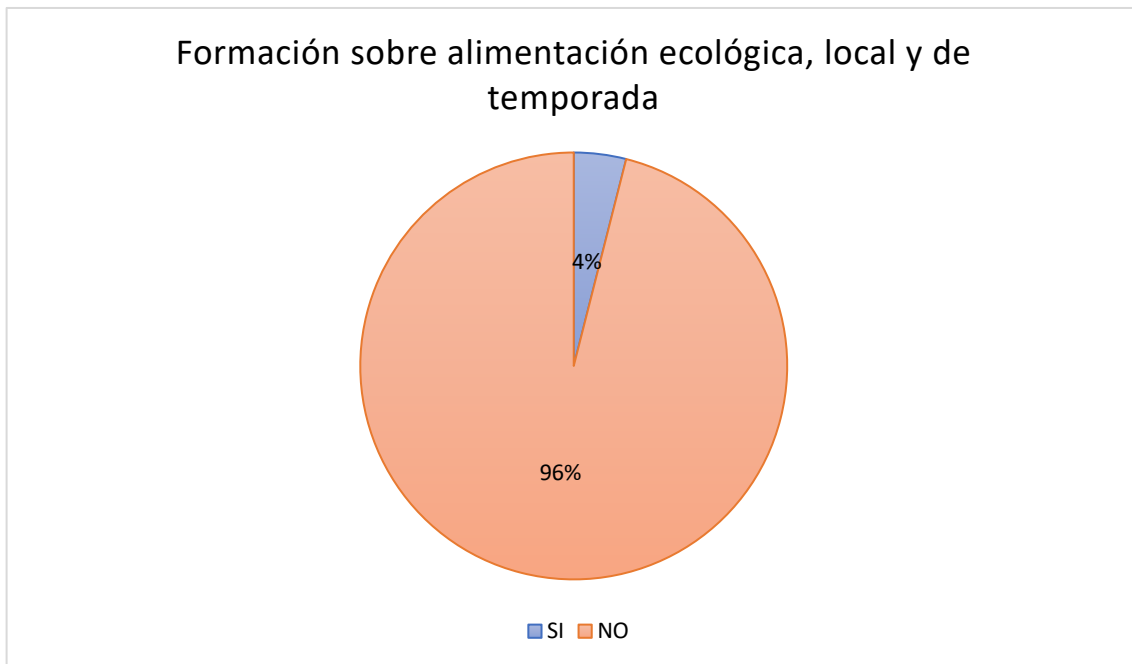


Gráfico 11. Formación que tienen los estudiantes sobre alimentación ecológica, local y de temporada. (Elaboración propia)

En el gráfico se representa el porcentaje de alumnos y alumnas que han recibido formación académica de contenidos asociados a una alimentación ecológica local y de temporada. Se puede percibir que hay una mayoría bastante holgada (96%) de estudiantes que no han recibido ningún tipo de formación vinculada a este contenido.

5. Conclusiones

En este apartado, a modo de conclusión, se exponen los resultados obtenidos vinculándolos con los objetivos planteados al comienzo de la investigación. Para ello se analiza cada uno de los objetivos de manera individual y se relaciona con la información obtenida.

Objetivo 1: conocer el grado de conocimiento que tienen los futuros maestros y maestras sobre el sistema alimentario.

Respecto al objetivo número uno de esta investigación, se ha llevado a cabo una unidad de análisis denominada sistema alimentario. Así mismo para indagar en el colectivo y conocer el nivel de conocimiento sobre el sistema alimentario que tiene la muestra, se ha formulado una pregunta cerrada como puede ser: En una escala del 1 al 5 (donde 1 es igual a ningún conocimiento y 5 es igual a mucho conocimiento), cuál crees que es tu grado de conocimiento sobre el sistema alimentario.

Los resultados obtenidos de esta pregunta manifiestan que el grado de conocimiento que tiene el alumnado de magisterio de infantil y primaria, representado en una escala del uno al diez, se encuentra mayoritariamente por encima del valor cinco. De manera que se puede afirmar que existe un 86% de la muestra que considera que tiene un nivel de conocimiento medio-alto en materia de sistema alimentario.

Por otro lado, existe un pequeño porcentaje de alumnas y alumnos que evalúan su conocimiento en cuanto al sistema alimentario por debajo de cinco. Este porcentaje de la muestra corresponde al 14% del alumnado.

Objetivo 2: Conocer el grado de conocimiento que tienen los futuros maestros y maestras sobre el concepto de alimentación de calidad (sostenible y saludable).

Para abordar el objetivo número dos se crea la unidad de análisis concepto de alimentación de calidad. A partir de ahí, se elabora una pregunta abierta para extraer información de la muestra, esta pregunta es: ¿Cómo definirías una alimentación de calidad?

De entre las múltiples respuestas obtenidas para esta pregunta las más predominantes se pueden enunciar con la categoría de: No sé, ya que hay un grupo de personas que no conocen nada acerca de la definición de una

alimentación de calidad. Por otro lado, existen respuestas que contienen el concepto ``buena``. Además, hay personas que han respondido todo lo contrario y se ha realizado una categoría también para ``mala``. Así mismo existen personas que piensan que una alimentación de calidad debe ser: variada, sana y baja en grasas saturadas. También se ha visto con frecuencia respuestas que contienen la palabra ``real`` para referirse a aquellos alimentos que contienen nutrientes necesarios para que el cuerpo trabaje, rechazando siempre los ultraprocesados.

Objetivo 3: Saber qué entienden los futuros maestros y maestras por alimentos locales, ecológicos y de temporada.

Este objetivo deriva en una unidad de análisis denominada ``Concepto de alimentación de calidad``, una vez establecida esta unidad de análisis se elaboran hasta tres preguntas con el fin de acumular información acerca de este objetivo. Estas preguntas son: ¿Qué entiendes por alimento local?, ¿Qué entiendes por alimento ecológico? Y ¿Qué entiendes por alimento de temporada?

Para la pregunta ¿Qué entiendes por alimento local? se han desarrollado varias categorías en función del contenido de la respuesta que aporta la muestra. Así mismo de entre todos los diferentes tipos de respuesta, predominan aquellas que definen a un alimento local como aquel que se produce y se comercializa dentro de un mismo lugar. Para agruparlas se han utilizado etiquetas como: Se produce en una localidad, se comercializa en el lugar donde se produce o de un lugar.

Por otro lado, dentro de este mismo objetivo se plantea la pregunta ¿Qué entiendes por alimento ecológico? Como respuesta más frecuente a esta cuestión, la muestra menciona mayormente respuestas que pertenecen a categorías como: Cosecha propia, poco procesados, producto natural o sin químicos.

Para completar la recogida de información de este objetivo se propone una última pregunta que es ¿Qué entiendes por alimento de temporada? Como respuestas más comunes se pueden diferenciar aquellas que se puedan agrupar en categorías como: Se cultivan durante una época del año o condiciones climáticas adecuadas.

Objetivo 4: Analizar el grado de importancia que le dan los futuros maestros y maestras a una alimentación de calidad (sostenible y saludable).

Para este objetivo se origina una unidad de análisis nombrada valoración de una alimentación de calidad, se crea la pregunta: Como futuro o futura maestro o maestra ¿Qué grado de importancia tiene para ti añadir contenidos relacionados con la alimentación al currículum escolar formal? Ofreciendo a la muestra cuatro alternativas de respuesta que son: Ninguna, Poca, Bastante, Mucha. Al tratarse de una pregunta de escala nominal se utiliza como herramienta de análisis de información un gráfico en el que se expresan los valores obtenidos mediante porcentajes. Dicho gráfico representa el porcentaje de personas que han contestado a cada una de las alternativas de respuesta, resultando un 56% de la muestra quienes creen que es muy importante incluir contenidos asociados a la alimentación en el currículum académico formal.

Objetivo 5: Analizar cómo valoran los futuros o futuras maestros y maestras los alimentos locales, ecológicos y de temporada.

Con el fin de acotar el estudio de este objetivo se ha diseñado una unidad de análisis que coincide con la del objetivo anterior. Así mismo se elaboran tres preguntas que tienen como finalidad albergar información acerca del valor que tiene para los futuros maestros y maestras un alimento ecológico, un alimento local y un alimento de temporada. Estas preguntas son de escala ordinal y en todas ellas la muestra debe seleccionar el valor que le dan a cada uno de estos alimentos en una escala del 1 al 10 donde 1 es igual a ningún valor y diez es igual a mucho valor.

En el caso de la pregunta referida al valor de un alimento ecológico, la mayoría de los alumnos y alumnas (75%) consideran que un alimento ecológico alcanza un valor por encima de 7 en una escala del 1 al 10. Además, en la pregunta que hace alusión al valor de un alimento local, se puede afirmar que el 89% de la muestra valora con un 7 o por encima el valor de un alimento local. Para la pregunta enfocada al valor de un alimento de temporada, se utiliza la misma metodología que las dos anteriores y se obtiene como resultado que hay un gran porcentaje de estudiantes (79%) que le dan un valor muy alto a un producto alimenticio de temporada.

Objetivo 6: Conocer el grado de concienciación que tienen los futuros maestros y maestras con respecto a los beneficios que tiene mantener una alimentación de calidad (relacionados con el medioambiente, desarrollo local y salud).

Para abordar este objetivo se estructura una unidad de análisis denominada Beneficios de la alimentación de calidad, a su vez se diseña una pregunta abierta enunciada de la siguiente manera: Desde tu punto de vista, cuáles son los beneficios de consumir: Un producto ecológico, un producto de temporada, un producto local. Esta pregunta contempla las respuestas más amplias de todo el cuestionario ya que dichas respuestas contienen hasta tres definiciones.

Esta pregunta arroja información acerca del grado de conocimiento que tienen los futuros maestros y maestras acerca de los beneficios de llevar a cabo una alimentación de calidad. De esta manera, entre las respuestas se pueden diferenciar en aquellas que hablan de la salud que albergan etiquetas como: Más sanos o beneficiosos para la salud. Por otra parte, también destacan respuestas relacionadas con el medio ambiente, las cuales se han etiquetado como: sostenible con el medio ambiente, ecológico o más naturales. Así mismo esta pregunta también ofrece respuestas menos concluyentes que se etiquetan como: No sé, se consume en una época determinada o mejorar la alimentación.

Objetivo 7: Conocer si los futuros maestros y maestras han recibido algún tipo de formación específica sobre alimentación en general y/o alimentación de calidad (sostenible y saludable).

La unidad de análisis que se plantea a partir de este objetivo es la de formación en alimentación. Como se trata de dos preguntas cerradas la información recogida a partir de las preguntas que se plantean para este objetivo se estructura en dos gráficos. Uno de ellos corresponde a la pregunta ¿Has recibido algún tipo de formación específica sobre alimentación?, la gráfica que representa esta pregunta muestra el porcentaje de estudiantes que han recibido algún tipo de formación específica relacionada con la alimentación. Se puede considerar que la gran mayoría del estudiantado (96%) no he recibido ningún tipo de formación sobre alimentación. A su vez existe un gráfico para la pregunta ¿Has recibido algún tipo de formación específica sobre alimentación ecológica, local y de temporada? Un 96% del alumnado no ha recibido ningún tipo de formación respecto a una alimentación ecológica, local o de temporada.

Atendiendo a todo lo analizado en este apartado, se puede concluir afirmando que la incorporación de contenido académico relacionado con la alimentación en el proceso de formación del estudiantado es un aspecto que se debe tener muy en cuenta. Así mismo, hay que mencionar que para que este tipo de incorporaciones se puedan llevar a cabo de una manera eficaz, es necesario comenzar incluyendo formación sobre alimentación de calidad en el currículum académico formal de los futuros profesores y profesoras, o bien ofrecer algún tipo de formación complementara que permita al profesorado aumentar su grado de conocimiento en cuanto a la alimentación. De esta manera, al fomentar docentes formados en cuestión de alimentación de calidad, se podrá concienciar a las futuras generaciones de estudiantes y que de esta manera se produzca un cambio real en la sociedad en cuanto a la percepción que se tiene a la hora de crear hábitos alimenticios saludables.

6. Referencias bibliográficas

- Galindo P. (2014) *Educación alimentaria y consumo responsable agroecológico en la escuela*. XI Congreso de SEAE: «Agricultura ecológica familiar». Vitoria-Gasteiz (Álava). Recuperado de: <https://www.agroecologia.net/recursos/publicaciones/actas/cd-actas-xicongresoseae/actas/comunicaciones/43-educacion-consumo-galindo-def2.pdf>. Consultado el 20/06/2021.
- Ejeda Manzanera, José Manuel (2009). *El conocimiento sobre alimentación en la formación inicial de maestros*. (Tesis doctoral) Facultad de educación Departamento de Didáctica de las Ciencias Experimentales. Universidad Complutense de Madrid.
- Basulto J, Manera M, Baladia E, Miserachs M, Pérez R, Ferrando C, Amigó P, Rodríguez VM, Babio N, Mielgo-Ayuso J, Roca A, San Mauro I, Martínez R, Sotos M, Blanquer M, Revenga J. Marzo de 2013. *Definición y características de una alimentación saludable*. (Monografía en Internet). (Citado 25 de Junio de 2021). Disponible en: file:///C:/Users/diego/Downloads/alimentacion_saludable.pdf
- Martínez Segura María José (1997). Modulo ALSACON (Alimentación, Salud y Consumo): *Fundamentación, planificación, aplicación y evaluación con alumnos de Educación Secundaria Obligatoria*. Tesis doctoral. Universidad de Murcia: Murcia.
- Vivanco f. y Palacios j.m. (1.974). *Alimentación y nutrición*. Dirección General de Sanidad: Madrid.
- Rius Filgueiras, A., Núñez García, P., Román Sodric, S., & Sésar Carrascosa, S. (2009). *El Sector de la alimentación ecológica*. Creative Commons.
- Cubero, R. (1988). *Los esquemas de conocimiento de los niños: un estudio del proceso digestivo*. Cuadernos de Pedagogía, 165: pp. 57-60.

7. Anexos

Cuestionario sobre alimentación

El objetivo del cuestionario que se presenta a continuación tiene como objetivo estudiar el grado de información y conocimiento que tienen las y los futuros maestros sobre alimentación. Este estudio forma parte de la ejecución de un TFG del grado de pedagogía, es por ello que agradecemos su colaboración.

- EDAD:
- SEXO:
Hombre:
Mujer:
Otro:
- GRADO:
Grado en Maestro Educación Infantil
Grado en Maestro Educación Primaria
- CURSO: 1º 2º 3º 4º. (Señala el curso en el que tengas mayor número de asignaturas matriculadas)

*1.- En una escala del 1 al 10 (donde 1 es igual a ningún conocimiento y 5 es igual a mucho conocimiento) cuál crees que es tu grado de conocimiento sobre el sistema alimentario. Marca.

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

*2.- ¿Cómo definirías una alimentación de calidad?

*3.- ¿Qué entiendes por alimento local?

*4.- ¿Qué entiendes por alimento ecológico?

*5.- ¿Qué entiendes por alimento de temporada?

*6.- Como futuro/a maestro/a ¿Qué grado de importancia tiene para ti añadir contenidos relacionados con la alimentación al currículum escolar formal? Marca

Ninguna Poca Bastante Mucha

*7.- ¿Qué valor tiene para ti un alimento ecológico? Marca

1= Ningún valor. 10= Mucho valor.

1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 – 10

*8.- ¿Qué valor tiene para ti un alimento local? Marca

1= Ningún valor. 10= Mucho valor.

1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 – 10

*9.- ¿Qué valor tiene para ti un alimento de temporada? Marca

1= Ningún valor. 10= Mucho valor.

1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 – 10

*10.- Desde tu punto de vista, cuáles son los beneficios de consumir:

*-Un producto ecológico

*-Un producto de temporada

*-Un producto local

*11.- A lo largo de tu etapa de formación.

-¿Has recibido algún tipo de formación específica sobre alimentación?

Marca SI o NO

En caso afirmativo especifica qué tipo de formación has recibido al respecto.

*12.- ¿Has recibido algún tipo de formación específica sobre alimentación ecológica, local y de temporada? Marca SI o NO

En caso afirmativo especifica qué tipo de formación has recibido al respecto

Observaciones: Gracias por su colaboración.

Categorización preguntas abiertas

Pregunta 2: ¿Cómo definirías una alimentación de calidad?

Categoría 1: No sé

Categoría 2: Buena

Categoría 3: Mala

Categoría 4: Variada

Categoría 5: Sana

Categoría 6: Real

Categoría 7: Baja en grasas saturadas

| | |
|------------------------|--|
| Categoría 1 No sé | <ul style="list-style-type: none">- Pues no lo tengo claro- No sé |
| Categoría 2 Buena | <ul style="list-style-type: none">- Buena- Buena- Buena |
| Categoría 3 Mala | <ul style="list-style-type: none">- Mala- malísima |
| Categoría 4 variada | <ul style="list-style-type: none">- Variada- Una alimentación variada que incluya todos los nutrientes que necesita el cuerpo humano para poder funcionar- Variada de alimentos que te den los nutrientes necesarios- Variada, pero sin exceso- Variada- Variada donde deben aparecer todos los grupos nutricionales. Frutas y verduras, proteínas e hidratos.- Variada y nutritiva- variada y completa- Variada- Debe ser una alimentación variada y equilibrada. Basando la alimentación en verduras y frutas acompañadas de proteínas y grasas buenas, como el aceite de oliva, el aguacate, etc.- Variada y nutritiva- Variedad de alimentos- Compuesta por todo tipo de alimentos- Variada y equilibrada- Variada y nutritiva- Alimentación sana, variada y equilibrada.- Variada y equilibrada- Comida variada y sana- Variada, sin eliminar ningún nutriente- Una alimentación en la que se incluyen todos los nutrientes necesarios |

| | |
|------------------------------|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> - -En la que se lleven varias comidas al día y que estas dispongan de una gran variedad de alimentos. - -Variada, incluyendo diversos tipos de comidas - -Variada, que aporte todos los nutrientes necesarios y equilibrada. - -Una alimentación variada y saludable - Una alimentación variada en la que destaquen las frutas y verduras, legumbres, lácteos, frutos secos, cereales y agua. Evitando el consumo de alimentos procesados y el consumo de azúcares añadidos - -Variada y completa comer de todo - -Que incluya todos los nutrientes - -Variada y equilibrada - -variada - -comer de todo - -Variada y equilibrada - -Una alimentación equilibrada y variada, donde se integran todos los alimentos sin abusar de ninguno. - -Completa - -Comer de todo - -Una alimentación que integre todo tipo de alimentos - -Variada completa - -Completa y variada - -Variada con todos los nutrientes necesarios para desarrollar tu día a Día - -Completa - -Una alimentación variada, equilibrada y saludable - -Completa y variada - -buena y variada - -Variada y sana - -Variada y equilibrada - -Buena y variada - -Alimentación basada en la mejora de la calidad de vida de la persona; es decir saludables y variada - -Que sea variada - -Alimentación variada y saludable - -Variada y sana - -Que tenga todo tipo de alimentos - -Pues variada y que contenga todos los alimentos - -Variada y saludable - -Saludable y variada - -Variada y sana - -Con variedad de alimentos: verduras, legumbres, carne, pescado, fruta, etc. - Variada y nutritiva - -Variada y equilibrada - una dieta en la que hay todo tipo de alimentos |
| <p>Categoría 5: Sana</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Saludable - Saludable - Alimentación saludable |

| | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> - Sana - Sana - Comida sana y equilibrada - Mayormente sana pero mejorable - Sana, variada, equilibrada - Es cuando tomamos los nutrientes que necesita nuestro cuerpo de una forma sana - Pues una alimentación sana - Sana y equilibrada |
| Categoría 6: Real | <ul style="list-style-type: none"> - -Una alimentación basada en platos y comida real - -Una alimentación basada en la comida real, proporcionada a las necesidades de cada uno y que sea variada y equilibrada al mismo tiempo - -Aquella se base en un 80-90% con comida real o de verdad y un 10-20% de comidas ultra procesadas o caprichos. - Con comida real - Comida real sin procesados - -alimento real sin conservantes - Equilibrada y real. - Alimentación real |
| Categoría 7. Baja en grasas saturadas | <ul style="list-style-type: none"> - Con bajo contenidos en productos elaborados con químicos y que los macros estén bien repartidos - Pues en la que consumes las calorías y los nutrientes que necesitas - Alimentación sin ultra procesados - Basada en hábitos saludables - Basada en alimentos naturales libres de ultra procesados - Como una alimentación basada en comida real (frutas, verduras, carne, pescado, frutos secos y otros alimentos lácteos) - La cual te permita tener todos los nutrientes necesarios para realizar las funciones vitales básicas, evitando el consumo excesivo de grasas y azúcares procesados. - Una dieta con frutas y verduras - Frutas y verduras deben ser el mayor aporte en la alimentación. - 0 procesado - Alimentación basada en verdura, frutas, etc |

Pregunta 3: ¿Qué entiendes por alimento local?

Categoría 1: No sé.

Categoría 2: Se produce en una localidad

Categoría 3: Se comercializa en el lugar donde se produce

Categoría 4: Comida típica

Categoría 5: De la tierra

Categoría 6: Autóctono

Categoría 7: De un lugar

| | |
|---|---|
| <p>Categoría 1: No sé</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Ni idea - sinceramente, no lo sé... por alguna razón me suena a alimentos preparados en casa? en plan, caseros - sinceramente, no lo sé... por alguna razón me suena a alimentos preparados en casa? en plan, caseros - No se - No se - No se - Nada - No se - No se - no se - Sinceramente, ¿no lo sé... por alguna razón me suena a alimentos preparados en casa? en plan, caseros - Ni idea, puede ser un alimento muy común y vendido por ejemplo pizza - No sé - No se - No se - Nada - No se - No se - No se |
| <p>Categoría 2: Se produce en una localidad</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Un alimento que se da o se cultiva en una zona - Alimento de la zona - Alimento del entorno en el que vives - Alimento del lugar - Un alimento que se produce en tu localidad. - Alimentos que se cultivan o se producen cerca de su lugar de residencia - Alimento de una determinada zona - alimento de una región - de una localidad concreta - Alimento de una localidad - de una zona - Alimento de la zona - Aquellos que han sido cultivados y procesados en tu entorno cercano, en este caso en tu isla o comunidad autónoma. - Alimentación de donde vives - Por alimento que se cosecha o produce en mi lugar de residencia (la isla, el pueblo) - Que es del lugar donde vives - Alimento que se fabrica en el sitio de residencia - Alimentos del lugar - Alimento que es de donde tú vives - Un alimento que proviene del mismo lugar de donde resides - Procedente del lugar en donde vives - De nuestra zona - alimento que se produzca en el municipio, localidad o comunidad autónoma a la que pertenezcas - Que proviene de tu localidad |

- Que son de la zona
- Alimento local es aquel que se cultiva en tu zona o lugares cercanos.
- Alimentos que podemos encontrar en la misma región donde vivimos
- Un alimento local es el cultivado o fabricado en la zona.
- Procedente del lugar en donde vives
- Aquel que es producido en terreno cercano del municipio o comarca
- Alimentos propios de una localidad
- Un alimento de un lugar concreto
- Alimentos de la zona
- Alimentos de la isla
- Alimento que se cultiva en tu zona o localidad
- de canarias
- El que es cultivado en la zona donde la persona que lo consuma vive. Por ejemplo, si vives en Tenerife, pues un producto que haya sido producido en esa isla.
- Alimento que pertenece a mi zona, es decir, a mi provincia o comunidad
- Que esta cultivado en tu zona
- Producido en la comunidad
- Km 0, productos de proximidad
- de canarias
- de canarias
- Alimento de la zona
- Alimentos procedentes de la zona en el que te encuentras.
- Alimento que se cultiva en una zona en concreto por diferentes motivos
- Que es del lugar donde resides
- Alimentos de la isla
- Alimento de producción cercana
- Alimento del lugar donde vivo
- No estoy muy segura, pero quizás algo que se hizo en ese lugar, o sea, de ese país.
- Alimentos que son cultivados o desarrollados en el territorio en que son producidos
- Aquel que todos sus procesos de producción son llevados a cabo en el mismo país
- Alimento fabricado en tu lugar de residencia
- Entiendo que es un alimento que procede del sitio en el que resides (por ejemplo, las Islas Canarias).
- Alimento que se cultiva o se produce en la misma Comunidad Autónoma que se vive
- Producto propio de la región
- Alimento de km 0, es decir, producido por productores locales
- Que crece en esa región
- Aquel que se cultiva y consume en el mismo país
- Alimentos que provienen o son propios de la zona en la que vivimos, pero no sé cuánto de extensa es esa zona si solo la localidad o el municipio en general, por ejemplo.
- El que está cultivado a km 0, en la misma localidad de residencia
- Alimento que se cultiva o se produce en la misma Comunidad Autónoma que se vive
- Que crece en esa región

- Los alimentos típicos del sitio, la región
- Alimento que procede de productores locales
- Del barrio
- Aquellos que se cultivan en nuestra tierra
- El producido en tu lugar de residencia
- De la zona
- Alimento de un sitio concreto
- Que se cultiva en la zona donde vives
- Que se produce en una zona determinada
- Los alimentos que se cosechan en tu localidad
- Alimento que se fabrica en el sitio de residencia
- Autóctono de una región o país
- de un sitio determinado
- de la isla
- se produce en la isla
- Un alimento típico de tu región
- que se produce en una zona
- de una localidad
- Alimento que es producido por la tierra en donde vives, es decir, si soy de Tenerife pues en Tenerife
- Alimentos que han sido cosechados o producidos en tu zona
- De un lugar concreto
- De una zona
- Se produce en una zona concreta
- Que se cultiva en una zona
- De una localidad
- Se cultiva en una localidad determinada
- De un sitio concreto
- de un sitio concreto
- Todo producto que provenga del municipio en el que vivo
- De una zona
- De un país
- De una región
- De una región
- Alimento de un país
- Un alimento que se cultiva o cocina en una región concreta típicamente
- Alimento de tu localidad
- Alimento típico de una localidad concreta
- de un sitio específico
- Alimento de una región concreta
- Alimento típico en una localidad
- Alimento de una localidad
- Alimento de un país
- Que se vende originalmente en un sitio
- de una localidad
- Alimento de una localidad
- Alimento de un país
- de un sitio
- Alimento que es típico originalmente en un sitio concreto
-

| | |
|--|--|
| <p>Categoría 3: Se comercializa en el lugar donde se produce</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Alimentos que se pueden producir y encontrar en el entorno inmediato - Que se vende y cultiva en un sitio concreto - Alimento producido o comercializado en nuestro entorno más cercano - Las que se elaboran y venden cerca de nuestro domicilio - Es el que tiene como lugar de origen el mismo en el que se fabrica o procesa. - Un alimento que procede del propio lugar y no viene transportado desde largas distancias - Un alimento que se puede conseguir en tu localidad (el común y normal) - Es aquel que se cultivan, transforman, envasan y distribuyen dentro de la zona/comunidad - Los alimentos que se cultivan o se venden y que son de nuestra tierra, de gente de nuestro pueblo, isla - Cultivado en la zona de venta - Un alimento que se cultiva y prepara en la misma localidad que su punto de venta. - Sin aquellos que se cultivan y se distribuyen dentro de las comunidades - Los alimentos que se cultivan en el mismo lugar en el que se distribuyen. - Alimentos que han sido cultivados en el pueblo/comarca donde se están vendiendo. - Que ha sido obtenido en el lugar en el que se compra. - Un alimento que ha sido producido en un lugar y a la hora de la venta, se vende en el mismo municipio. Por lo que se ofrece cercanía del producto a la gente. - Los alimentos que se producen y venden en un mismo lugar. - Que es un alimento que se comercializa en el mismo lugar donde se produce - Alimento cultivado en la zona en la que es comprado. - El que se vende dentro del mismo sitio en el que se cultiva - Alimento de un sitio - se cosecha en una zona concreta - Alimento de un país - de un pueblo - De una localidad - - Del lugar donde vives. - Los alimentos que se producen y consumen en tu localidad |
| <p>Categoría 4: Comida típica</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Comida típica - Comida típica - Que se crea en un sitio concreto y es típico de ahí - Un alimento es típico de un sitio |
| <p>Categoría: 5 De la tierra</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Alimentos de la tierra (vegetales como animales) - Alimentos de la tierra (vegetales como animales) - |
| <p>Categoría: 6 autóctono</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Alimento autóctono de una región - Autóctono - Alimento autóctono de una región - |

| | |
|-------------------------------------|--|
| <p>Categoría: 7 De un lugar</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Del lugar, calidad - Un alimento que se come en un determinado lugar - Alimento que originalmente se vende en una localidad o región - Que crece en un país - Se vende en un sitio concreto - De la zona en la que vives - Que se da en un sitio por sus condiciones climáticas ortográficas etc - Los alimentos que son de la propia isla de huertas particulares, normalmente son frutas y verduras creo. - De la zona en la que vives |
|-------------------------------------|--|

Pregunta 4: ¿Qué entiendes por alimento ecológico?

Categoría 1: No sé

Categoría 2: Cosecha propia

Categoría 3: Poco procesados

Categoría 4: De la huerta

Categoría 5: Producto natural

Categoría 6: Sin químicos

Categoría 7: Sin alteraciones genéticas

Categoría 8: Sin alterar el ecosistema

| | |
|---|---|
| <p>Categoría 1: No sé</p> | <ul style="list-style-type: none"> - no se - No se - No sabría muy bien |
| <p>Categoría: 2 Cosecha propia</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Cosecha propia - De cosecha propia |
| <p>Categoría: 3 Poco procesados</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Alimentos que han sido poco procesados - Un alimento que no ha pasado por una sobreproducción, que no lleva conservantes y es lo más natural posible. |
| <p>Categoría: 4 De la huerta</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Alimento que proviene de una huerta - Por ejemplo, el de la huerta - comida de tu huerto - comida de tu huerto - De la huerta de alguien - Alimento que proviene de una huerta - Que no tienen productos químicos |

| | |
|--|--|
| <p>Categoría 5: Producto natural</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Alimento que se genera en una granja o de alguna manera ecológica, como la verdura - Alimento poco manufacturado y proveniente directamente de la naturaleza - Obtenido de manera natural - Alimento 100% natural - Un alimento de cultivo en el que los materiales utilizados para hacer que este crezca sean totalmente naturales - Fabricado naturalmente - Fabricado naturalmente - Alimento sano - Natural - de granja, naturales - Aquel que es el más natural posible (pj: huevos de un corral de gallinas) - Elemento cultivado de forma natural - Natural - Natural orgánico - Natural - Alimento real - Cultivado de manera saludable y no artificialmente - Que es un alimento real - Un alimento que se ha cultivado de forma natural - Natural - Cultivado sin alteración alguna en su proceso - Real - Alimento cultivado de manera natural sin productos artificiales - Alimento que no se ha modificado durante su proceso de cultivo - sano real - Alimento que se cultiva de forma natural - Alimento natural - Alimento con un cultivo natural - que es natural - natural y sano - natural y sano |
| <p>Categoría 6: Sin químicos</p> | <ul style="list-style-type: none"> - No se ha llevado a cabo, en su proceso de producción, alguna alteración con químicos - Sin usos de pesticidas ni transgénicos - Alimento natural sin químicos ni pesticidas etc. - Alimentos naturales, sin químicos - Alimento al que no se le ha agregado ningún producto químico durante su crecimiento - Alimentos ni hechos en fábricas, sin químicos - Alimento que no tenga pesticidas dañinos para los seres vivos - No son procesados, sin químicos y sin aditivos. - Aquellos en los que no se usan pesticidas ni productos químicos dañinos para nosotros o para el ecosistema - Alimentos sin pesticidas ni nada - Sin abono - Sin veneno - Que no tienen productos químicos |

- Sin conservantes ni colorantes
- Aquel que no necesita ningún producto químico para mantenerse y que provienen de cultivos naturales
- Alimento que no tiene venenos
- alimentos que no poseen ningún tipo de químicos ni aditivos
- Alimentos cultivados sin productos químico
- Alimentos que no llevan químicos en su composición. Es decir, que ni en el proceso de cultivo ni en ni función proceso que sufra el alimento se le añadan o se le trate con pesticidas químico y que en su lugar se utilicen sustancias naturales.
- Cultivado de forma natural sin pesticidas ni productos que aceleran su maduración y crecimiento
- Alimentos producidos sin productos químicos
- Un alimento natural, es decir, sin aditivos, simplemente de cómo nace
- Algo que no lleva pesticidas
- Cultivado sin venenos
- Alimento que protege al medio ambiente y que no tiene químicos añadidos. Se cultiva sin venenos o se alimenta con productos naturales sin químicos.
- Alimentos que no tienen productos químicos
- El que ha sido cultivado sin pesticidas.
- Ames que le alimento que no ha recibido ni fertilizantes, ni herbicidas ni cualquier tipo de hormona.
- Alimento que no contiene productos químicos
- Sin ningún tipo de añadido químico
- Que no tiene tratamiento químico, desde el momento de la plantación hasta su recogida
- Sin uso de pesticidas
- Alimento que no ha sido producido con productos químicos, ni aditivos, ni procesados.
- Alimento al que no se le ha agregado ningún producto químico durante su crecimiento
- El que se cultiva sin productos químicos
- Entiendo que no se le hecha ningún conservante ni producto químico al alimento.
- Son los alimentos que se producen sin productos químicos
- Cultivado sin venenos
- Alimentos naturales que no lleven químicos
- Alimentos sin ningún químico
- Aquel que no ha sido procesado ni contiene productos químicos
- Alimento fabricado con ingredientes buenos y sin utilizar venenos
- Aquellos alimentos que han sido producidos sin productos químicos
- Alimentos que han sido cultivados sin hacer uso de componentes químicos.
- Alimento que no utiliza ningún medio artificial durante su cultivo/producción, etc.
- Alimento que se a cultivado sin sustentación química de ningún tipo
- Que en el proceso de crecimiento no se han utilizado productos químicos, sino que se ha dejado crecer de forma natural. Además, los espacios que se utilizan se hacen de forma sostenible.
- Que no lleva ningún tipo de aditivo y está producido de forma sostenible, sin sobreexplotar los recursos que se utilizan.

- Aquel que no ha recibido múltiples venenos que pueden afectar al producto o a los animales, sobre todo a las abejas.
- Cultivado sin abonos especiales
- Los que no tienen productos químicos ni aditivos
- Aquel que cuida el proceso de cultivo y cosecha e no usa elementos químicos para su producción.
- Alimento que no utiliza ningún medio artificial durante su cultivo/producción, etc.
- Aquellos alimentos que se producen de forma natural, sin ningún elemento químico.
- Cultivado sin abonos especiales
- Los alimentos orgánicos, sin químicos
- Alimento que está cultivado sin pesticida
- Alimentos que han sido cultivados sin productos químicos
- El alimento ecológico es el de origen natural sin haber sido procesado de ninguna manera.
- Alimento sostenible. Su producción no genera o apenas genera residuos
- Sin químicos
- Alimentos que no tienen productos químicos ni aditivos
- Que no es tratado con sustancias químicas
- Aquel que no está tratado con sustancias químicas que afectan a su desarrollo natural
- Los alimentos que, para su cultivo, se empleen productos naturales, evitando pesticidas artificiales y demás.
- Sin pesticidas
- Sin sulfatos
- Los que no llevan ningún tipo de venenos
- Alimento adaptado a la zona en la que se cultive y sin pesticidas sintéticos o artificiales
- Sin abonos artificiales
- Un alimento que se ha cultivado sin conservantes
- sin veneno
- sin pesticidas
- Que se ha cultivado sin conservantes o abonos químicos
- Que no lleva venenos, ni abonos
- sin químicos
- Alimentos sin químicos
- sin veneno, sólo agua y materia orgánica
- sin venenos
- Aquellos producidos de manera natural evitando los componentes químicos.
- Que no ha sido tratado con pesticidas/insecticidas químicos durante su producción
- Los que no tienen ningún tipo de venenos en su cultivo
- Alimentos que son producidos sin químicos
- Aquellos que han sido producidos sin productos químicos ni aditivos que modifiquen su estado natural
- Sin sulfato
- Sin veneno
- Sin pesticidas
- Alimento sin conservantes

| | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> - Que no se le añaden pesticidas artificiales para su crecimiento - Alimento sin alteraciones químicas en su proceso de cultivo - sin conservantes ni pesticidas - Alimento cultivado sin pesticidas químicos - Alimento que no contiene pesticidas - sin veneno pesticidas - sin conservantes - Un alimento sin alteraciones en el cultivo - Aquellos que sólo hayan pasado por los procesos mínimos para el consumo, sin que ello les haya añadido ningún tipo de toxicidad al producto. |
| <p>Categoría 7: Sin alteraciones genéticas</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Alimento que no ha sido modificado genéticamente - Un producto que no se ha visto modificado genéticamente, tratado únicamente de forma natural. - Que no es un alimento transgénico, se cultiva sin variación genética y sin pesticidas artificiales, etc. - Alimento cultivado de manera sana sin conservantes o pesticidas artificiales o sin maltrato animal - - Alimento cultivado sin pesticidas y sin maltrato animal - Que no se ha alterado genéticamente - |
| <p>Categoría 8: Sin alterar el ecosistema</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Que es cultivado de forma sostenible - No se perjudica al medioambiente para su producción - Alimentos que se cultivan o se producen de forma sostenible - Que no es dañino para el medioambiente - Es el que está recogido de manera más sanas para ti y la tierra, así como trata de evitar la explotación animal . - Que durante su producción no contamina - alimento que con poco impacto medioambiental en su producción - Que es cultivado de forma sostenible - Alimentos que no hacen daño, ni tienen consecuencias para el medio ambiente - Que emplea productos y técnicas sostenibles y es libre de explotación animal - Alimentos que han sido cultivados de forma respetuosa con el medioambiente. Sin aditivos innecesarios. - Alimento cultivado o generado de forma respetuosa con el medio ambiente - Alimento cultivado o generado de forma respetuosa con el medio ambiente - Que su producción no ha afectado negativamente al medio ambiente - Alimentos que, dentro de las excepciones que permite la ley, solo han sido tratados con medios naturales que no dañan el medioambiente, ni a las personas ni a los animales. - Aquel que para su producción no ha necesitado de químicos y ha respetado el medioambiente durante su cultivo - Alimento cultivado de forma ecología, sin daño animal y sin variación genética en el alimento - Alimento cultivado de forma natural y sin maltrato animal - Alimento que se ha obtenido de manera natural y sin maltrato a los animales que los producen - Aquellos que han sido producidos respetando el medio ambiente |

| | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> - Alimento al que no se le han añadido abonos químicos - No se añaden abonos artificiales y cosas del estilo que aumenten la producción de forma artificial - que fue cultivado sin productos químicos |
|--|--|

Pregunta 5: ¿qué entiendes por alimento de temporada?

Categoría 1: Se cultivan durante una época del año

Categoría 2: Condiciones climáticas adecuadas

Categoría 3: No sabe

| | |
|---|--|
| <p>Categoría 1: Se cultivan durante una época del año</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Alimento que solo se da en algunas épocas del año - Que corresponden a esa época del año - No se produce durante todo el año - Alimento propio de la estación en la que nos encontremos - Alimento que se da en una época concreta del año - Alimento que solo se genera en una determinada temporada, como las fresas - Alimento que tiene su pico de producción en una determinada época del año - Que dicho alimento será de mayor calidad en un determinado momento. - Un alimento que solo se cultiva en una temporada específica del año, como puede ser primavera. - que se cultiva en una época del año determinada - Según la época del año - - Que respeta las épocas de cultivo de cada alimento - Alimento que es muy común durante una época en concreto - Según la temporada hay alimentos diferentes, por ejemplo, las frutas - Alimento propio de una época del año - alimento que da más frutos en esa época del año - Los alimentos que se dan o se consumen durante diversas épocas del año - Según la estación - Alimento que se produce en una determinada época - Que son propios de una época del año - Alimento que da su cosecha en una etapa determinada - Son los que crecen de manera natural en una determinada estación. - Que se da en una cierta estación o época del año (ejemplo: el melón en verano) - Alimento que es muy común durante una época en concreto - Que solo aparece en ciertos momentos del año - Pues por ejemplo de la temporada de verano, el melón. Que en cada tiempo hay un alimento distinto - Alimentación que pertenece a una etapa concreta (por ejemplo, la sandía en verano) |
|---|--|

- alimentos que no se dan durante todo el año, por ejemplo, la sandía solo se da en verano
- Un alimento que madura en una época del año en concreto
- De las diferentes estaciones
- alimento que solo se puede consumir en ciertas épocas del año o que la producción del mismo depende de la época del año para alcanzar su mejor sabor
- Que son propios de una temporada, verano...
- Alimentos que se dan en una época del año.
- Aquel alimento que es propio del cultivo de esa fecha, como en primavera las fresas.
- Un alimento que madura en una época del año en concreto
- Son los alimentos que se cosechan específicamente en una etapa del año
- Por ejemplo, puede ser una fruta de temporada, algo, que solo se da en ciertos momentos
- alimento de temporada según la estación
- Aquello que se dan en determinadas épocas del año
- Alimentos que tienen un desarrollo propio de una temporada
- Un alimento cosechado en su mejor momento del año
- Alimentos que se cosechan en una estación concreta (verano, invierno, etc.)
- Que tienen una época del año para consumirlo
- Alimento que se produce de forma natural en una época concreta del año.
- Que hay algunos alimentos que solo salen en determinadas temporadas
- la época en la que mejor sabe el producto
- El que es recolectado y consumido en la época del año adecuada. Por ejemplo, las sandías en verano.
- Aquel alimento que solo se da en un tiempo del año, por ejemplo, las fresas.
- Que se da en un momento determinado del año
- Alimento que se da más en una estación que en otra
- De la época del año en la que estamos, como en verano la sandía
- Alimentos que salen en su debido momento, de forma natural, lo higos en verano, por ejemplo
- la época en la que mejor sabe el producto
- la época en la que mejor sabe el producto
- Alimento que se cultiva de manera natural en ciertas épocas del año
- El alimento que se produce y vende en una determinada temporada del año.
- Los alimentos que se dan o se consumen durante diversas épocas del año
- alimento de temporada según la estación
- Aquel que va por etapas
- Los que se dan durante una época u otra del año.
- Que es en la época del año donde más se da este producto
- Que solo sale cuando es su época
- Un alimento que se genera en un o unos ciertos meses del año
- Los que son lo que salen por ejemplo en invierno
- Alimentos que se Dan sólo en una época del año
- Alimentos que son cultivados en unas fechas concretas

- Un alimento que tiene una disponibilidad mayor en periodos de tiempo concretos
- Alimento que se da mejor en una época del año determinada
- Alimentos que solo se dan en determinadas épocas del año, por ejemplo, la sandía en verano.
- Se trata de un alimento que se da únicamente en una época específica del año (por ejemplo, entre enero y marzo).
- Que solo puede adquirirse en un determinado periodo del año
- Alimento que se da en una determinada época del año.
- Que es la época de año en el que ese alimento se da de forma natural.
- Alimentos que se producen de forma natural en una época del año
- Aquel sólo se produce en un determinado período de tiempo. Por ejemplo: las fresas son un alimento de temporada, porque sólo están en la época de verano.
- Típico de una estación del año
- Los que se pueden conseguir en cierta época del año.
- Aquel que se da en un espacio de tiempo determinado del año.
- Alimento que se da en unas determinadas épocas del año.
- Aquellos alimentos que son más comunes en una determinada época del año.
- Típico de una estación del año
- Que se cultivan más en una época o estación
- Que es de una época determinada o propia
- Alimentos que solo se dan en ciertos momentos del año
- Los alimentos de temporada creo q son los que maduran en una determinada época del año.
- Solo se da en una época determinada del año
- El alimento fresco cultivado en su tiempo óptimo
- Que son alimentos que se producen en una temporada en concreto y es en esa temporada cuando se consumen
- Que se da en determinadas estaciones
- Los alimentos que por las fechas actuales se den de manera natural.
- Que se da en una época determinada del año
- Que se cosecha en una época del año
- Los que se dan en determinados meses del año
- Alimento que da su cosecha en una etapa determinada
- Se da de forma natural en una época concreta
- Que se cultiva típicamente en una estación del año
- Crece más en una época del año
- Un alimento que se da más en una estación
- que se da en una época del año
- Son aquellos que se cosechan o reproducen en cada temporada del año, según las condiciones climáticas,
- Alimento que se consume o cuya producción solo se da en una época del año.
- Los alimentos que se dan en determinados meses del años por sus características
- Que se cultivan/dan en un periodo determinado de tiempo
- Aquel alimento que en esa época (por su crecimiento natural) se pone en el mercado

| | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> - Producto de una época del año - Se da unos meses al año - Alimento que se produce, exclusivamente, en cierta época del año. Sin suplementos. - Se produce durante un tiempo al año - Alimentos de una temporada del año - Alimento que crece típicamente en una temporada concreta del año - se produce en una temporada específica - Alimento que se da más en una temporada del año que en otra - de una estación del año - Alimento que se da en cierta temporada del año - Alimento que no crece durante todo el año, solo en algunas condiciones - Alimento de una temporada del año - Alimento que se da en una región del año concreta - Alimento que crece mayormente en una estación del año - se da en unos meses del año - Alimento de una época del año - Alimento de una estación del año - Pues si el alimento se produce en verano, no consumirlo fuera de esa fecha. - - que lo ponen en el supermercado un tiempo al año - Que es típico de una estación - Los recolectados en el momento en el que le toca por naturaleza, sin necesidad de haber sido alterados químicamente para la producción masiva y sin control. |
| <p>Categoría 2: Condiciones climáticas adecuadas</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Alimentos que se cultivan durante un periodo de tiempo, en aquellos con condiciones adecuadas - Aquel alimento que solo se puede consumir en un periodo de tiempo en el que los factores que intervienen para su cultivo lo permiten. - Que solo se pueden cultivar en ciertos momentos del año porque sino no sale el alimento - Alimento que la naturaleza ofrece en una determinada época del año debido a los procesos biológicos de los alimentos en su interacción con el clima y otras condiciones. - Son aquellos alimentos que, debido a sus propiedades, se cosechan en las diferentes temporadas del año - Alimento que la naturaleza ofrece en una determinada época del año debido a los procesos biológicos de los alimentos en su interacción con el clima y otras condiciones. - Los alimentos que se cultivan en cada temporada del año (las condiciones de la época del año en la que nos encontremos permiten que se cosechen determinados productos alimenticios). - Alimentos que propios de una época determinada. Los cultivos tienen un ciclo de crecimiento natural y todos no comienzan al mismo tiempo, además que no se pueden plantar todos en la misma época porque cada uno necesita unas condiciones diferentes que se van dando a lo largo del año. - Los alimentos tienen su tiempo de cultivo debido a las condiciones del ambiente y por lo tanto, se recogen en un periodo concreto de tiempo |

| | |
|-------------------------|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> - Que crece en una estación concreta del año por su necesidad ambiental - Que es un alimento que necesita ciertas condiciones meteorológicas para crecer bien - Alimento que crece con un tiempo concreto (mucho sol por ejemplo, en verano) - Alimento con unas necesidades en cuanto al ambiente meteorológico que lo rodea - Alimento que necesita unas condiciones concretas para crecer, normalmente dadas más en una época del año - Alimento de una temporada concreta del año (no crecen en el frío por ejemplo) - Alimento que crece solo en ciertas condiciones de épocas del año - Alimento que necesita de unas condiciones meteorológicas para crecer - Alimento que crece con unas condiciones concretas de una estación y no de otra - |
| Categoría 3: No sabe | <ul style="list-style-type: none"> - No entiendo - No entiendo - no se - no se - no se - nada - No sé muy bien - no se - nada - nada |

Pregunta 6: Desde tu punto de vista, cuáles son los beneficios de consumir: un producto ecológico, un producto de temporada y un producto local.

Categoría 1: No sé

Categoría 2: Mejorar la alimentación

Categoría 3: Más sanos

Categoría 4: Beneficios a la salud

Categoría 5: Mejor funcionamiento del cuerpo

Categoría 6: Sostenible con el medio ambiente

Categoría 7: Beneficios a la economía local

Categoría 8: Ecológico

Categoría 9: Más naturales

Categoría 10: Se consume en una época determinada

| | |
|-----------------------|--|
| Categoría 1: No sé | <ul style="list-style-type: none"> - No estoy bien informada sobre el tema, así que no sabría responder - No conozco la diferencia entre los nombrados |
|-----------------------|--|

| | |
|---|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> - No sé muy bien qué beneficios puede tener a parte de la mejora de la salud - local no me queda muy claro su concepto. |
| <p>Categoría 2: Mejorar la alimentación</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Una mejor alimentación - Ayuda a promover una alimentación saludable - Una alimentación más saludable - Depende de cual, pero suelen ser más sanos - Obtener un alimento de mayor calidad principalmente - Consumir este tipo de alimentos ayuda a tener una mejor salud - La mejor calidad que presentan a la hora de consumirlos - Beneficios en la mejora de la alimentación, calidad de vida, precio de dichos productos - Mejora de la alimentación y de aumento de consumo de este producto y su consiguiente disminución del precio - Que serán más sanos en su momento - Mejora de alimentación y contribución al cultivo de dichos productos - estarás mejor alimentado - te da una mejoría en tu sistema alimentario - una mejor alimentación - mejora tu salud - son ideales para estructurar una dieta saludable - Mejorar la alimentación |
| <p>Categoría 3: Más sanos</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Que son productos que por lo general son poco procesadores y se encuentran como provienen directamente de la naturaleza. Sería conveniente para desarrollar unos hábitos alimenticios sanos y con adaptabilidad en el tiempo - Pues que estas contribuyendo no solo económicamente a tu localidad sino que si es ecológico estarás contribuyendo al medioambiente - Pues que son más sanos y ayudas a las personas de empresas pequeñas. - Son más sanos y sabrán mejor - Más sano, más de calidad - Más sano - Crecerás más sano y fuerte - Que son más sanos - Que creo que es más sano - Que serán más sanos en su momento - Sabes que son alimentos sanos, sostenible y respetuosos con la naturaleza - Productos mucho más sanos para los consumidores, menos dañinos para el medio ambiente y más implicado en la economía local - Que estamos no solo tomando productos sanos y en el momento adecuado, sino que además ayudamos a la creación de empleo local - El ecológico que es más sano, el de temporada que tendrá mejor sabor ya que se produce en esa temporada además de ser más barato y un producto local que ayudas al comercio local. - "El producto ecológico es sano tanto para ti como para los animales , no solo en la forma en la que se obtiene sino los beneficios que te aporta . |

| | |
|---|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> - Los productos de temporada son más sanos que los procesados, así como más ricos en sabor normalmente . - Son más sanos y más buenos, benefician a la economía local y son respetuosos con el medio ambiente - "Un producto ecológico puede ser más sano al ser cultivado sin venenos - Km 0, sin emisiones extras, mueve la economía local de principio a fin de la cadena, y como sano, natural, nada artificial - Los beneficios de consumir un producto ecológico es que es más sano ya que no tiene tantas hormonas o insecticidas. Los productos de temporada ya que se ven muy poco al año y local porque hay que ayudar a la economía - Pues los beneficios es con los productos ecológicos que comemos más sano y no estamos metiendo a nuestro organismo productos químicos, con los de temporada es que estas disfrutando de un alimento exclusivo que puedes comer en una determinada época del año y local no me queda muy claro su concepto. - es comida mas sana, te encuentras mejor a nivel de salud - Comer un producto de temporada es mucho más sano ya que no se guarda en cámaras, sino que se produce y vende en la misma temporada. Un producto ecológico no ha sido alterado durante su producción, por lo que es comida real. Al comprar productos locales estamos ayudando económicamente a pequeños comercios. En general, contribuimos a la compra de productos más sanos y sostenibles - Productos más saludables - Pues que si es ecológico es muy sano - Si consumes ecológico está muy sano sin venenos |
| <p>Categoría 4: Beneficios a la salud</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Beneficios en la salud de las personas y la calidad de vida - Beneficios en la alimentación y la futura venta de estos - Beneficios en la alimentación y la economía del país - Aporta beneficios a la salud. Aumento esperanza de vida - Mejor salud y ayuda a combatir el cambio climático. - Son mejores para el organismo y pueden beneficiar a la salud. - Mejora nuestra salud, economía al comprar productos que se cultivan donde vivimos... - Consume este tipo de alimentos ayuda a tener una mejor salud - Mejor salud - Que es mejor para la salud - Beneficia la salud - una mejor salud - mejoras tu salud - Mejoras tu salud - para estar más saludable - Beneficios saludables - Te proporciona ventajas en tu salud - Aporta beneficios a tu salud - Mejora tu salud - Beneficios en la salud del consumidor |

| | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> - Reducir el de riesgo enfermedades por la mejora de la alimentación y Salud, así como contribuir a la venta de dichos productos y su futuro cultivo - la persona estará más saludable - Un producto ecológico es menos dañino para la salud - aportan salud, menos enfermedades menos grasa - Beneficios en la salud, en la economía del país y en el precio de productos - En primer lugar considero que son mejores para nuestra salud, además de estar apoyando las empresas locales. - Los beneficios que creo que tiene son aumentar el cultivo de dichos productos y mejorar la alimentación - Se tratan de alimentos más que permiten llevar una alimentación más sana y equilibrada - Beneficios en la mayor venta de estos productos y en al Salud del consumidor - Beneficios en la producción de estos productos y en la salud de la persona - Beneficios en la economía y la salud - al consumir este tipo de productos se verá mejorada tu salud y condición física - Beneficios en la salud y no sé si alguno más - Beneficios en el cultivo de estos y en la salud del comprador - Los beneficios de consumir este tipo de alimentos son un aumento y mejora de tu salud física. Además, ayudas a la economía local a desarrollarse ya que consumes sus productos. - mejor salud, mejor economía local, ayudamos al medio ambiente - Alimentación saludable, alimentación rica en nutrientes y favorecer a los ganadores y agricultores de mi zona - Los productos ecológicos y locales son más saludables para el medio ambiente - por ser ecológico es mejor para nuestra salud |
| <p>Categoría 5: Mejor funcionamiento del cuerpo</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Que aportan los nutrientes necesarios para el correcto funcionamiento del cuerpo. - te aportará todos los nutrientes necesarios para estar saludables - tu cuerpo funciona mejor al tener mejores nutrientes |
| <p>Categoría 6: Sostenible con el medio ambiente</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Es más sostenible y mejor para el medioambiente - Contribuimos con el medio ambiente (evitamos desplazamientos, productos tóxicos) y comemos alimentos de mayor calidad. - mejores para que medio ambiente. - Beneficios para mí, para el medioambiente y para mí entorno sociocultural (agricultores) - Yo creo que uno de los principales beneficios que comparten los tres tipos de productos, es que son respetuosos con el medio ambiente, son económicos y sostenibles - Ayudan al medioambiente - Mejora del medio ambiente - Estás consumiendo alimentos de manera sostenible y además que no han sido dañados ni modificados por el ser humano. - ecológico: que ayuda al medioambiente |

| | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> - Si consumes un producto ecológico estas contribuyendo al medio ambiente y a la no explotación de los animales. - Al consumir un producto ecológico ayudas al medio ambiente - Un producto ecológico se cultiva sin pesticidas ni productos químicos por lo tanto son mejores para el consumo, más naturales por así decirlo. - Por otro lado, a nivel sostenible, consumir productos de temporada ayuda al medio ambiente. - Se respeta en mayor medida el medioambiente, puesto que no se contamina tanto, ni en la producción ni en el transporte de esos alimentos - el producto no engorda o madura con ayuda de abonos sintéticos o pesticidas - no contienen aditivos químicos perjudiciales ni pesticidas. reducción de emisiones de gases de efecto invernadero. - el principal beneficio ambiental del consumo local es el ahorro energético y la huella ecológica - Con un producto ecológico estamos contribuyendo a conservar nuestro ambiente y ciudadanos nosotros mismos |
| <p>Categoría 7: Beneficios a la economía local</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Ayudar a la economía local, mejorar nuestra alimentación - Beneficios para las empresas que venden esos productos o la región de la que son típicos - Favorecer los comercios pequeños - Potenciar el mercado local - Un producto local, beneficia a la economía de la zona. - El producto local el beneficio se queda y no va a grandes empresas - El alimento de la zona es importante para la economía de mi zona. - Al consumir un producto local, estarás contribuyendo a la economía de tu zona o del lugar donde lo adquieras - Consumir productos locales ayuda a fortalecer a los pequeños comercios y agricultores de nuestra ciudad, que, en ocasiones, se ven explotados por grandes superficies. - Consumiendo un producto local impulsamos nuestro propio mercado. - Por ser local ayudamos al medioambiente y favorecemos el comercio local. - Favorecer la economía del pequeño comercio local - Beneficios en la economía del país que se vende y en la mejora de la alimentación del cliente Beneficios en la alimentación y economía local - Pues que estas contribuyendo no solo económicamente a tu localidad, sino que si es ecológico estarás contribuyendo al medioambiente - Beneficios en la economía del país y en la salud del comprador del producto - Buena alimentación y contribuir con el mercado local, con el pequeño empresario - Estás ayudando a pequeños comercios, no a fábricas - Beneficios en la economía del país - que sabe mucho mejor y que compras productos locales ayudando así a la economía - Local para favorecer al pueblo. |

| | |
|---------------------------------------|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> - La consumición de productos locales no solo ayuda a los pequeños comercios o a las empresas locales, sino que indirectamente estás ayudando a la economía de tu región." - A nivel social, es preferible ayudar a los comercios locales que a las grandes empresas. - Ayudamos a los agricultores y ganaderos de la zona, a quienes las grandes superficies suelen comprar los productos a muy bajo precio para luego sacar más beneficio. - Economía circular, cercana, incentivar el producto local - Con el local ayudas a las pymes de la isla - Temporada por el precio y local será más fresco y ayudas a la economía del lugar donde vivas - consumiendo el local ayudaremos a los agricultores de tu localidad - un producto local ayudas al sector agrario de tu región - Que favoreces la economía de tu localidad |
| <p>Categoría 8: Ecológico</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Un producto ecológico es de mejor calidad, con los productos locales ayudamos a nuestra comunidad, y un producto de temporada estará más rico durante su época que uno que no lo esté. - Ecológico ayuda al medioambiente - Ecológico: no meto en mi cuerpo sustancias químicas. Temporada: me es indiferente. Local: ayuda a la economía de la zona y tengo más segura su procedencia. - El hecho de consumir alimentos ecológicos te garantiza el consumir un menos número de químicos en tu alimentación. - "El alimento ecológico tiene los bebí medicina que es un alimento que no ha sido adulterado por ningún componente químico. - Ecológico por el sabor y la calidad del producto. - Pues los beneficios es con los productos ecológicos que comemos más sano y no estamos metiendo a nuestro organismo productos químicos - Producto ecológico: son los que menos perjudican la salud de la persona y nos ayuda en el bienestar físico y mental. - Consumir productos ecológicos evita consumir los químicos que algunos alimentos tienen. - A nivel físico, creo que consumir productos ecológicos es más saludable porque nos evitamos todos los productos químicos que consumimos a diario - Un producto ecológico te asegura el no consumir sustancias químicas o productos adulterados - |
| <p>Categoría 9: Más naturales</p> | <ul style="list-style-type: none"> - creo que son más "naturales", por decirlo de alguna manera y, al no tener tantos productos químicos, no hacen tanto daño - Suelen tener menos químicos y son más naturales - un producto de temporada se consigue que la obtención del mismo se consiga de manera más natural - Bajo mi punto de vista, cuanto más natural sea todo, más saludable es. |

| | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> - Un producto ecológico: no consumimos alimentos con ciertos químicos, por lo tanto, más natural. - De temporada: dichos alimentos no requieren tantas alteraciones, pues se dan de forma natural. - Ecológico, proceso más sano y natural - Que consumes un producto sin restos de químicos |
| <p>Categoría 10: Se consume en una época determinada</p> | <ul style="list-style-type: none"> - El alimento de temporada es bueno consumir en su época porque su precio no será muy alto en esa época y también que el resto del año no lo podré consumir." - Si consumes un producto en la temporada en la que se da, este será de mejor calidad. - con los de temporada es que estas disfrutando de un alimento exclusivo que puedes comer en una determinada época del año |