



Garúa y DiDeSur publican una nueva guía sobre alimentación dirigida al profesorado

24-10-2023

Garúa y DiDeSur han trabajado una guía educativa sobre alimentación sostenible y saludable para profesores de educación infantil y primaria, que incluye 12 actividades para fomentar el comercio justo y la soberanía alimentaria en las aulas. La guía se alinea con la nueva Ley educativa (LOMLOE) y será implementada en algunos colegios de Castilla la Mancha.

La guía 'Alimentación sostenible y saludable como recurso para la educación ecosocial' recopila aquellas actividades que mejor le están funcionando a Garúa con el alumnado de infantil y primaria, e incluye todas las tarjetas y recursos necesarios para su realización.

La comida es uno de los elementos más significativos tanto de nuestras vidas como de las rutinas de los centros educativos. Pero además, el modelo alimentario (industrial) es uno de los principales agentes responsables de la crisis ambiental y social en curso, mientras que las formas sostenibles y justas de producción de alimentos están en el centro de cualquier propuesta de desarrollo sostenible de un territorio (y en especial, de las zonas rurales).

Para aprovechar todo este potencial de la alimentación como recurso para una educación ecosocial emancipadora, DiDeSUR, organización para la promoción del comercio justo, consumo responsable y la soberanía alimentaria, encargó a Garúa esta propuesta didáctica. El recurso se puede encontrar en la web de Alimentar el cambio, el programa de Garúa destinado a fomentar la alimentación saludable y sostenible en centros educativos de la Comunidad de Madrid. Proporciona al profesorado de educación infantil (EI) y primaria (EP) herramientas útiles y sencillas para trabajar en las aulas los conceptos de comercio justo, consumo responsable y soberanía alimentaria, como alternativas de cambio hacia un modelo económico, social y ambiental más sostenible.

Image not found or type unknown



La guía propone 12 actividades adaptadas a cada nivel educativo (tres para EI, y tres para cada ciclo de EP), diseñadas para su desarrollo en sesiones de 50 minutos en aula o espacios alternativos de un colegio. Pueden realizarse en forma de talleres únicos en cada curso, pero también permiten realizar un itinerario formativo completo, que facilita una visión amplia de la alimentación, integrando las pautas de alimentación saludable con elementos como la agricultura ecológica, el comercio de proximidad, los alimentos de cercanía y temporada, etc. Además, se motiva al alumnado para ser agentes de cambio.

Cada actividad se presenta mediante una ficha didáctica que contiene toda la información para su adecuada ejecución:

- Objetivos didácticos.
- Competencias generales de la LOMLOE que se pueden trabajar.
- Desarrollo y temporalización.
- Materiales necesarios para la actividad, incluyendo ilustraciones, tarjetas, fotografías, etc. facilitadas como anexos.
- Algunas ideas de continuidad de la actividad y propuesta de alternativas de formato.

Las actividades vienen acompañadas de una introducción doble. Por una parte resume los problemas sociales, ecológicos y en la salud del modelo alimentario global, con algunas propuestas para su mejora. Por otra, ofrece el enmarque curricular de la guía en la nueva Ley educativa, la LOMLOE.

Durante el curso 2023/24, DiDeSur pondrá en marcha sus actividades en una selección de colegios públicos de Castilla la Mancha, como parte de su proyecto 'Seguimos alimentando el cambio: educación en comercio justo, consumo responsable y soberanía alimentaria para un futuro sostenible', financiado por la Junta de Comunidades de Castilla La Mancha.

– Descarga de la guía completa y los anexos: 'Alimentación sostenible y saludable como recurso para la educación ecosocial'.

Noticias Relacionadas

- Actualizada la guía de referencia en información sobre la celiaquía en los comedores escolares
- El DACC programa una nueva formación sobre desperdicio alimentario en comedores escolares
- Editado un libro inédito con aspectos teóricos y prácticos de la alimentación en campamentos
- Reunión con cocina: cinco acciones para diseñar con éxito los menús para colectividades