

TALLER DE ALIMENTACIÓN Y CONSUMO RESPONSABLE



Resumen

Se realiza un recorrido interpretativo por el Aula a través del cual, y mediante la observación, el razonamiento lógico, las explicaciones participativas, la interacción con los medios expositivos y audiovisuales, o diversas dinámicas de grupo, se descubre la relación establecida entre el modo de producir y consumir los alimentos, con la historia, la cultura gastronómica, la salud, la responsabilidad ambiental o los Objetivos de Desarrollo Sostenible.

A través de una presentación audiovisual se recuerdan los tipos/familias de alimentos y se plantean pautas iniciales sobre consumo sostenible. Seguidamente, se repasa la evolución histórica de la producción de alimentos en Aragón, el legado patrimonial agropecuario ligado con esto, así como aquél unido a la industria transformadora. Además, se profundiza en lo que se entiende por consumo responsable, se establecen dinámicas lúdicas tratando el tema de los productos agrícolas locales y de temporada, se analiza el envasado alimentario, los productos de calidad certificada, se reflexiona y debate sobre el comercio justo, o se dan pautas para evitar el desperdicio alimentario. También, se proporciona un breve apunte gastronómico a partir de recetas tradicionales y de aprovechamiento, con producto local y de temporada. Para finalizar, se degustan algunas variedades de fruta de la época.



Objetivos

- Conocer las distintas familias/tipos de alimentos.
- Identificar hábitos de consumo analizando la posibilidad de mejorarlos, buscando alternativas que fomenten la salud y el compromiso social, que eviten el desperdicio y produzcan menor impacto sobre el medio ambiente, en particular con respecto al cambio climático.
- Analizar, particularmente en Aragón, el legado cultural y patrimonial que tiene que ver con la producción de alimentos, con su transformación y su consumo.
- Interpretar adecuadamente conceptos tales como alimento de temporada, compra de cercanía, sobre-envasado, desperdicio alimentario, producto ecológico, producto integrado, trazabilidad e identificación y producto de calidad certificada.
- Obtener criterios ambientales para hacer de la compra y consumo de alimentos un acto más responsable, solidario y sostenible, integrándolos en nuestra vida cotidiana y en el marco de los Objetivos de Desarrollo Sostenible.



Ficha técnica

Edad estimada: Adultos.

Duración: 90 minutos.

Grupo: 20/25 personas.

Materiales: Power point, variedades de fruta para degustación, diversos recursos.

Espacio: Diversos ámbitos expositivos del Aula.



Claves didácticas

Conceptos: Tipos de alimentos. Dieta saludable. Evolución histórica en la producción y procesado de alimentos. Producto cercano, de km 0, de temporada, no sobre-envasado. Consumo socialmente responsable. Desperdicio alimentario. Producción integrada y producción ecológica. Efectos ambientales en la producción y el consumo de alimentos. Cambio climático. Consumo y Objetivos de Desarrollo Sostenible.

Competencias y valores: Observación, autoanálisis, motivación, trabajo en grupo, sentido lúdico, reflexión, establecimiento de relaciones causa /efecto, pensamiento crítico, responsabilidad.