

A L I  
M E N  
T e S

# DIGITAL

EDUCACIÓN PARA LA SOSTENIBILIDAD

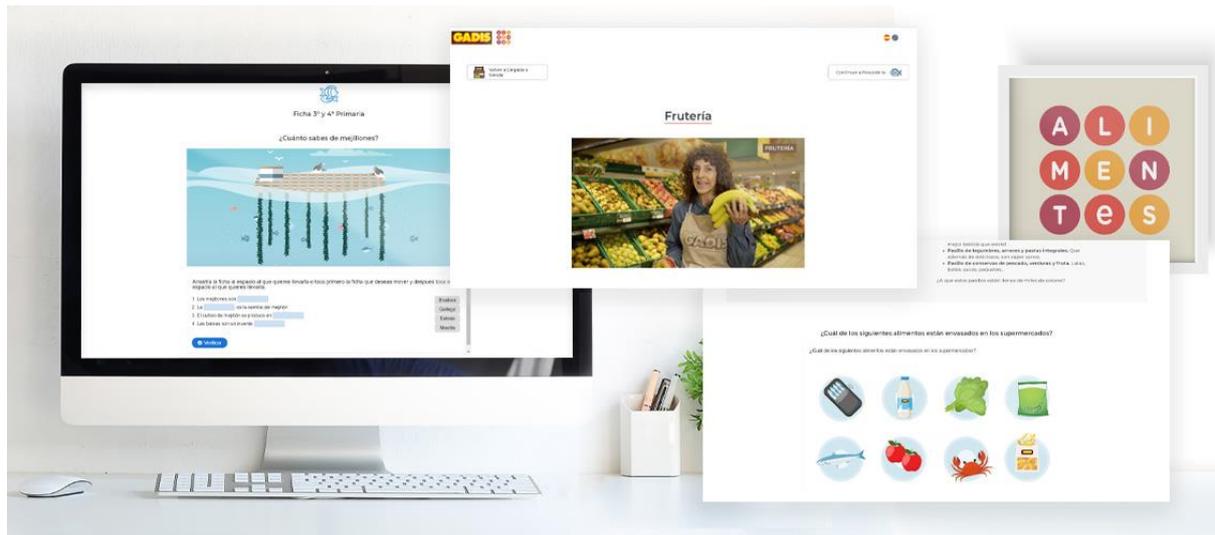


**GADIS**

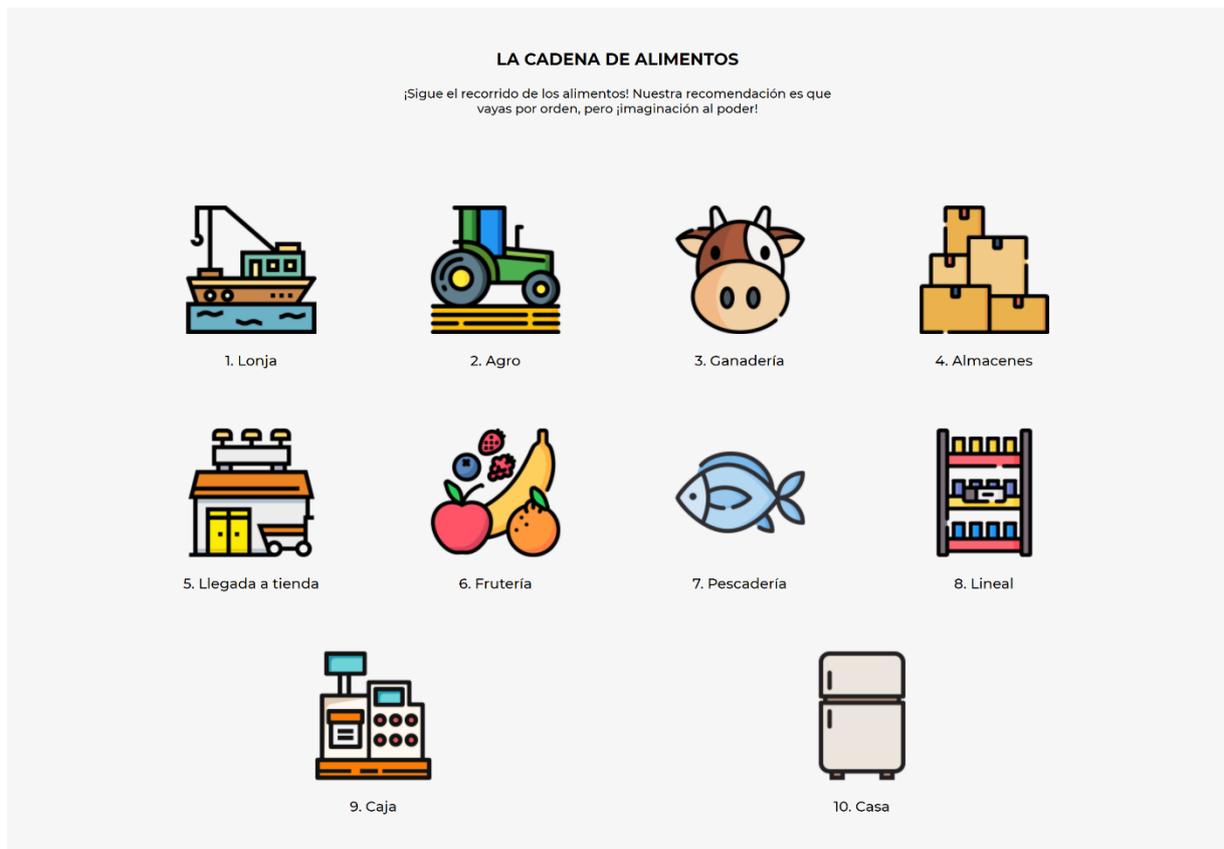


1. ALIMENTOS DIGITAL.....	3
2. OBJETIVOS .....	4
3. ADAPTACIÓN AL CURRÍCULO OFICIAL.....	5
4. ÁREAS TEMÁTICAS.....	5

# 1. ALIMENTES DIGITAL



En esta plataforma encontrarás una serie de contenidos en formato de **texto, vídeos y fichas interactivas** basados en la **cadena de los alimentos de Gadis** desde que salen de la tierra o el mar, hasta llegar a casa.



## ¿Cómo utilizar estos materiales?



**¡Empezamos este viaje de Alimentos Digital!**

En esta plataforma encontrarás una serie de contenidos en formato de texto, vídeos y fichas interactivas basados en la cadena de los alimentos de Gadis, desde que salen de la tierra o el mar, hasta llegar a casa.

Estos contenidos están adaptados al currículo oficial de educación infantil y de educación primaria de Galicia y de Castilla y León (Galicia [Decreto 330/2009](#) y [Decreto 105/2014](#); Castilla y León: [Decreto 122/2007](#) y [Decreto 26/2016](#)) tratando transversalmente los siguientes temas:



Alimentación saludable.



Consumo responsable.



Desperdicio alimentario.

## 2.OBJETIVOS

- Mejorar la comprensión sobre la importancia de una **alimentación saludable** y una vida activa, así como el **desperdicio alimentario**, el **consumo responsable** y el origen y proceso de producción de los alimentos.
- Ofrecer **recursos educativos** de calidad en formato digital adecuado a las diferentes etapas de educación infantil y primaria en materia de alimentación saludable y vida activa.
- Generar una **comunidad** dentro de los centros docentes de Galicia y Castilla y León comprometida con la concienciación y sensibilización en temas tan importantes como el cuidado de la salud de nuestras niñas y niños y del planeta.
- Mejorar las **habilidades digitales** del profesorado y alumnado de los niveles de infantil y primaria en los centros escolares de Galicia y Castilla y León.
- Trabajar en **competencias transversales** como el trabajo autónomo o digital del alumnado.

### 3. ADAPTACIÓN AL CURRÍCULO OFICIAL.

Estos contenidos están adaptados al currículo oficial de educación infantil y de educación primaria de Galicia y de Castilla y León, separados por niveles educativos y distribuidos de la siguiente forma:

- Segundo ciclo de educación Infantil (Galicia: Decreto 330/2009 y Castilla y León: Decreto 122/2007).
- Primero y segundo de educación primaria (Galicia: Decreto 105/2014 y Castilla y León: Decreto 26/2016).
- Tercero y cuarto de educación primaria (Galicia: Decreto 105/2014 y Castilla y León: Decreto 26/2016).
- Quinto y Sexto de educación primaria (Galicia: Decreto 105/2014 y Castilla y León: Decreto 26/2016).



### 4. ÁREAS TEMÁTICAS.

Pertenecen en su gran mayoría a Ciencias Naturales y Ciencias Sociales. Transversalmente a lo largo de los temas se tratan los siguientes conceptos:

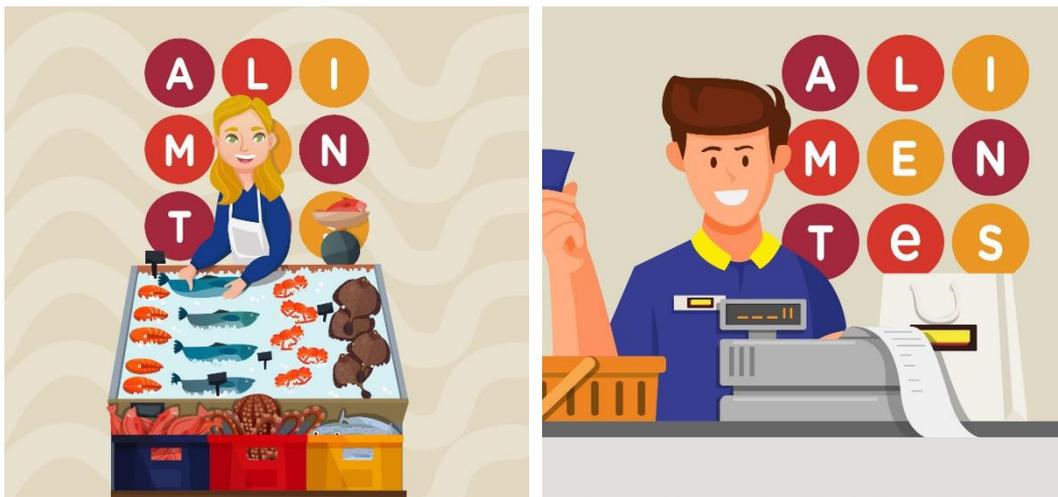
- Alimentación saludable.
- Desarrollo local y producción sostenible
- Consumo responsable.
- Desperdicio alimentario.



### 10 Unidades didácticas:

1. **La lonja.** Unidad didáctica en la que, desde la Lonja del Puerto de A Coruña, se trata la gran variedad de pescados y mariscos de nuestras costas. También se toca la acuicultura y la acuicultura ecológica.
2. **La agricultura.** Desde la perspectiva de la agricultura vinculada a la producción local, de temporada y de cercanía, así como el concepto de agricultura ecológica.
3. **La ganadería.** En una pequeña granja de uno de nuestros proveedores locales, estudiamos qué comen los animales, conceptos como el bienestar animal o la producción ecológica de huevos.
4. **Los almacenes.** Llegada de los productos frescos y otros artículos a las plataformas logísticas, desde donde se distribuyen a los establecimientos Gadis.

5. **La llegada a la tienda.** El proceso de descarga, almacenamiento y la ruta optimizada de transporte de la mercancía, para minimizar las emisiones de GEI.
6. **La frutería.** Los productos frescos son uno de los alimentos fundamentales en una dieta rica y variada, a través del Plato Alimentos, basado en el Plato de Harvard, nos aproximamos al % diario recomendado.
7. **La pescadería.** La pescadería es otra de las secciones de producto fresco fundamentales. Gracias a esta unidad didáctica descubrimos, entre otras cosas, la diferencia entre pescados blancos y azules y todos los nutrientes que nos pueden aportar.



8. **Los lineales.** En los lineales nos acercamos a aquellos productos envasados que son de gran calidad, como las conservas de pescado o verduras. Además, aprendemos a leer las etiquetas nutricionales.
9. **La caja.** A través del último paso de la cadena de los alimentos en el supermercado nos acercamos a conceptos como el pago en efectivo o con tarjeta, así como las diferentes formas de embolsar para no estropear los alimentos.
10. **La casa.** Cómo debemos almacenar los productos en casa para evitar el desperdicio alimentario y cómo debemos desecharlos para una correcta separación selectiva de los residuos, son algunos de los temas a tratar en la última unidad didáctica.

En cada unidad didáctica encontrarás:



- Contenido extra en formato texto para conocer antes de ver el vídeo el contenido de este. Para cada ciclo educativo están las áreas troncales a las que pertenecen, el bloque al que corresponden y los objetivos didácticos para esa unidad.
- El vídeo correspondiente a ese tema. Los vídeos duran 4 minutos y cada minuto corresponde a un nivel educativo. Viene indicado con una carátula que separa los niveles. Dejamos a tu libre elección si quieres que tu alumnado vea el vídeo completo o si prefieres que vean solo aquello adaptado a su nivel educativo.
- Ficha interactiva de trabajo para el alumnado. Está pensada para ser desarrollada por el alumnado bien en el aula de informática, bien como tarea para llevar a casa. El contenido y la forma está también adaptado al nivel educativo y los objetivos formulados para ese bloque.
- Más recursos. Enlaces a publicaciones y contenidos de interés relacionados con ese tema concreto.

## Consigue tu Plato Alimentos:



De febrero a mayo, las clases que completen el programa optarán a llevarse de regalo el Plato Alimentos. Una vez que se terminan las 10 unidades didácticas aparecerá una pestaña de confirmación, que en cuanto la aceptes, automáticamente pasarás a formar parte de un ranking mensual de colegios. Según las unidades disponibles, se irán realizando los envíos de los platos Alimentos a los centros por orden de finalización. No te desanimes si en el mes en el que has terminado no has entrado en el ranking, es probable que entres a formar parte de los ganadores en los siguientes meses que dura el programa.