



DIXITAL

EDUCACIÓN PARA A SUSTENTABILIDADE

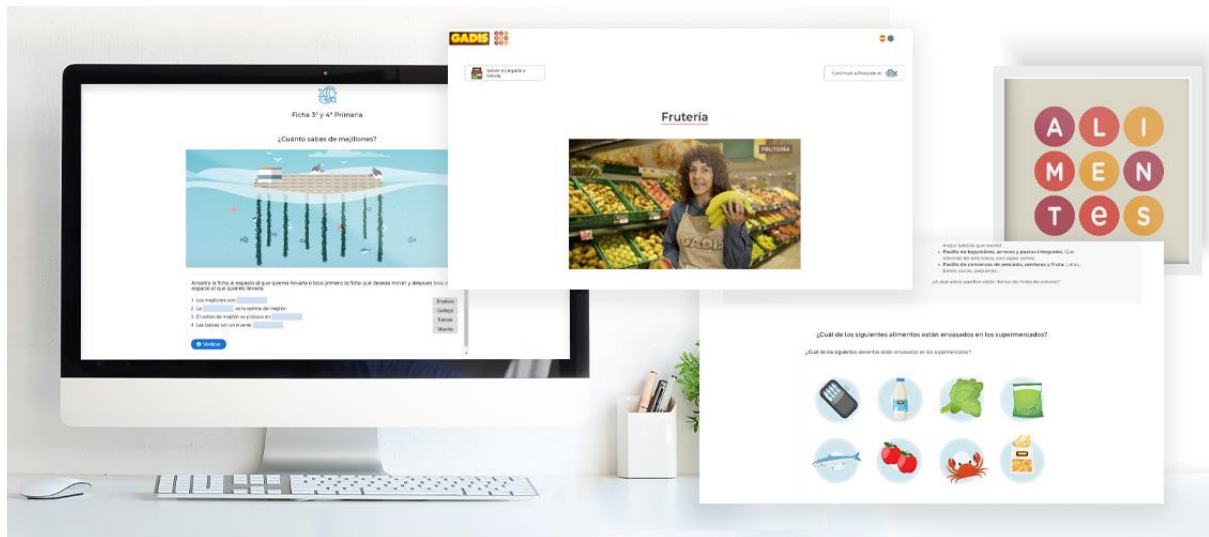


GADIS

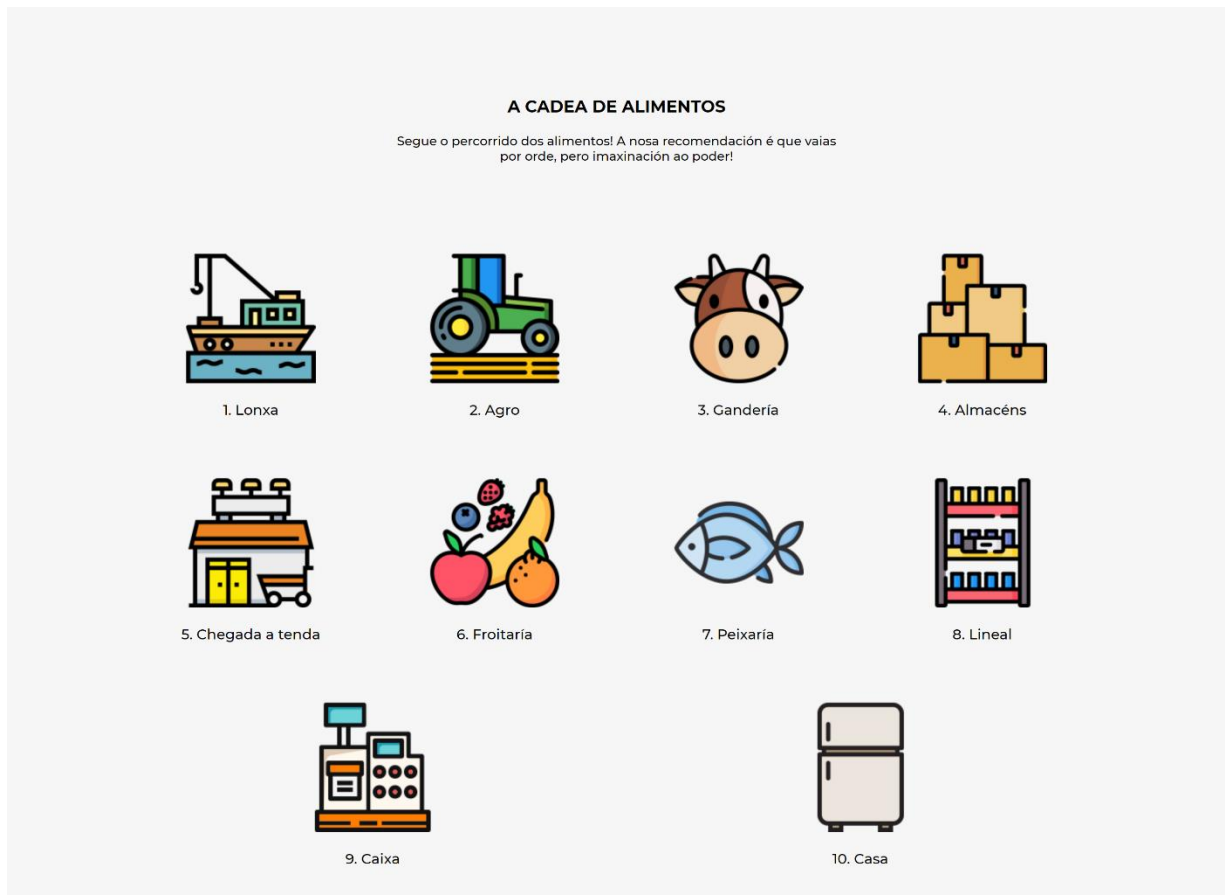


1. ALIMENTES DIXITAL	3
2. OBXECTIVOS	4
3. ADAPTACIÓN AO CURRÍCULO OFICIAL	5
4. ÁREAS TEMÁTICAS.....	5

1. ALIMENTES DIXITAL



Nesta plataforma atoparás unha serie de contidos en formato **texto, vídeos e fichas interactivas** baseados na **cadea dos alimentos de Gadis** dende que saen da terra ou o mar, ata chegar a casa.



Como utilizar estes materiais?



Empezamos esta viaxe de Alimentos Dixital!

Nesta plataforma atoparás unha serie de contidos en formato de texto, vídeos e fichas interactivas baseados na cadea dos alimentos de Gadis, desde que saen da terra ou o mar, ata chegar a casa.

Estes contidos están adaptados ao currículo oficial de educación infantil e de educación primaria de Galicia e de Castela e León (Galicia [Decreto 330/2009](#) e [Decreto 105/2014](#); Castela e León: [Decreto 122/2007](#) e [Decreto 26/2016](#)) tratando transversalmente os seguintes temas:



Alimentación saudable.



Consumo responsable.



Desperdicio alimentario.

2.OBXECTIVOS

- Mellorar a comprensión sobre a importancia dunha **alimentación saudable** e unha vida activa, así como o **desperdicio alimentario**, o **consumo responsable** e a orixe e proceso de produción dos alimentos.
- Ofrecer **recursos educativos** de calidade en formato dixital adecuado ás diferentes etapas de educación infantil e primaria en materia de alimentación saudable e vida activa.
- Xerar unha **comunidade** dentro dos centros docentes de Galicia e Castela e León comprometida coa concienciación e sensibilización en temas tan importantes como o coidado da saúde das nosas nenas e nenos e do planeta.
- Mellorar as **habilidades dixitais** do profesorado e alumnado dos niveis de infantil e primaria nos centros escolares de Galicia e Castela e León.
- Traballar en **competencias transversais** como o traballo autónomo ou dixital do alumnado.

3. ADAPTACIÓN AO CURRÍCULO OFICIAL

Estes contidos están adaptados ao currículo oficial de educación infantil e de educación primaria de Galicia e de Castela e León, separados por niveis educativos e distribuídos da seguinte forma:

- Segundo ciclo de educación Infantil (Galicia: Decreto 330/2009 e Castela e León: Decreto 122/2007).
- Primeiro e segundo de educación primaria (Galicia: Decreto 105/2014 e Castela e León: Decreto 26/2016).
- Terceiro e cuarto de educación primaria (Galicia: Decreto 105/2014 e Castela e León: Decreto 26/2016).
- Quinto e Sexto de educación primaria (Galicia: Decreto 105/2014 e Castela e León: Decreto 26/2016).



4. ÁREAS TEMÁTICAS.

Pertencen na súa grande maioría a Ciencias Naturais e Ciencias Sociais. Transversalmente ao longo dos temas trátanse os seguintes conceptos:

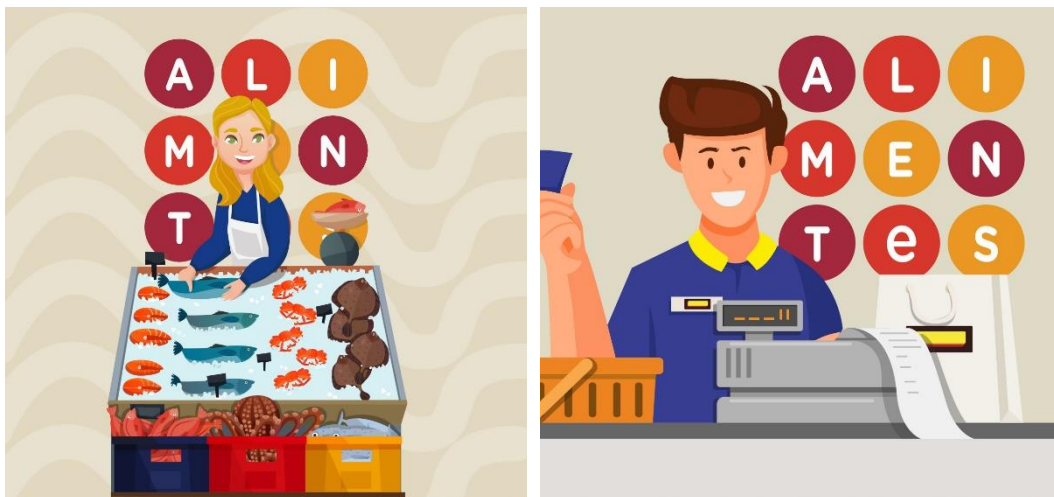
- Alimentación saudable.
- Desenvolvemento local e produción sustentable.
- Consumo responsable.
- Desperdicio alimentario.



10 Unidades didácticas:

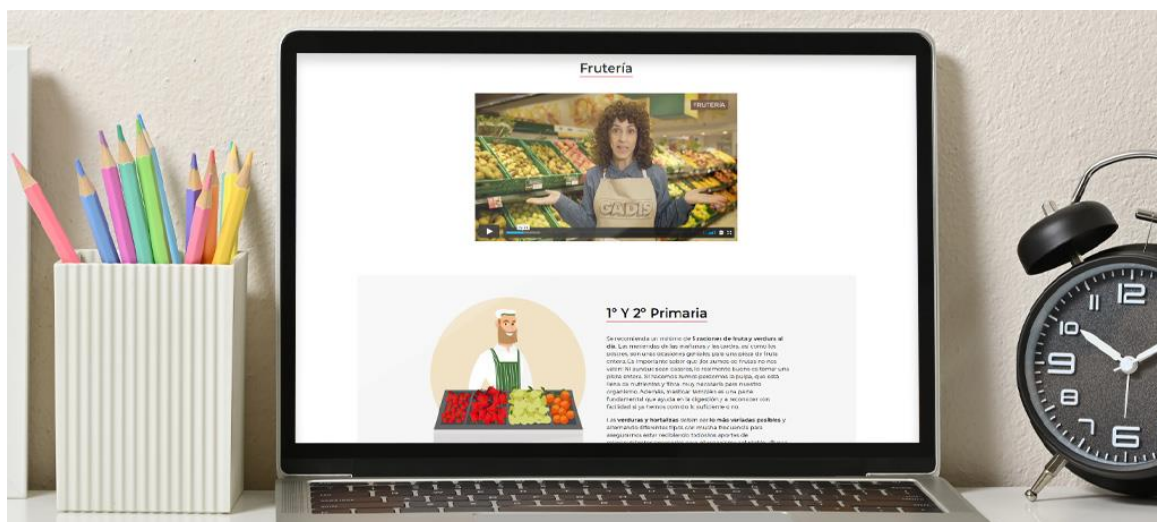
1. **A lonxa.** Unidade didáctica na que, desde a Lonxa do Porto da Coruña, trátase a gran variedade de peixes e mariscos das nosas costas. Tamén se toca a acuicultura e a acuicultura ecolóxica.
2. **A agricultura.** Desde a perspectiva da agricultura vinculada á produción local, de tempada e de proximidade, así como o concepto de agricultura ecolóxica.
3. **A gandería.** Nunha pequena granxa dun dos nosos provedores locais, estudamos que comen os animais, conceptos como o benestar animal ou a produción ecolóxica de ovos.
4. **Os almacéns.** Chegada dos produtos frescos e outros artigos ás plataformas loxísticas, desde onde se distribúen aos establecementos Gadis.

5. **A chegada á tenda.** O proceso de descarga, almacenamento e o roteiro optimizado de transporte da mercadoría, para minimizar as emisións de GEI.
6. **A froitaría.** Os produtos frescos son un dos alimentos fundamentais nunha dieta rica e variada, a través do Prato Alimentos, baseado no Prato de Harvard, aproximámonos ao % diario recomendado.
7. **A peixaría.** A peixaría é outra das seccións de produto fresco fundamentais. Grazas a esta unidade didáctica descubrimos, entre outras cousas, a diferenza entre peixes brancos e azuis e todos os nutrientes que nos poden achegar.



8. **Os lineais.** Nos lineais achegámonos a aqueles produtos envasados que son de gran calidade, como as conservas de peixe ou verduras. Ademais, aprendemos a ler as etiquetas nutricionais.
9. **A caixa.** A través do último paso da cadea dos alimentos no supermercado achegámonos a conceptos como o pago en efectivo ou con tarxeta, así como as diferentes formas de embolsar para non estragar os alimentos.
10. **A casa.** Como debemos almacenar os produtos en casa para evitar o desperdicio alimentario e como debemos refugalos para unha correcta separación selectiva dos residuos, son algúns dos temas para tratar na última unidade didáctica.

En cada unidade didáctica atoparás:



- Contido extra en formato texto para coñecer antes de ver o vídeo o contido de texto. Para cada ciclo educativo están as áreas troncais ás que pertencen, o bloque ao que corresponden e os obxectivos didácticos para esa unidade.
- O vídeo correspondente a ese tema. Os vídeos duran 4 minutos e cada minuto corresponde a un nivel educativo. Vén indicado cunha portada que separa os niveis. Deixamos á túa libre elección se queres que o teu alumnado vexa o vídeo completo ou se prefires que vexan só aquilo adaptado ao seu nivel educativo.
- Ficha interactiva de traballo para o alumnado. Está pensada para ser desenvolta polo alumnado ben na aula de informática, ben como tarefa para levar a casa. O contido e a forma está tamén adaptado ao nivel educativo e os obxectivos formulados para ese bloque.
- Máis recursos. Ligazóns a publicacións e contidos de interese relacionados con ese tema concreto.

Consigue o teu Prato Alimentos:



De febreiro a maio, as clases que completen o programa optarán a levar de agasallo o Prato Alimentos. Unha vez que se terminan as 10 unidades didácticas aparecerá unha pestana de confirmación, que en canto a aceites, automaticamente pasarás a formar parte dunha clasificación mensual de colexios. Segundo as unidades dispoñibles, iranse realizando os envíos dos pratos Alimentos aos centros por orde de finalización. Non te desanimes se no mes no que terminaches non entraches na clasificación, é probable que entres a formar parte dos gañadores nos seguintes meses que dura o programa.