



Universidad
**Católica de
Valencia**
San Vicente Mártir

**CIENCIA Y CULTURA ALIMENTARIA,
ASIGNATURA COMPLEMENTARIA PARA LA
MEJORA DEL ENTORNO SOCIAL Y EL
RENDIMIENTO ESCOLAR EN PRIMARIA**

Presentado por:

D^a Ainhoa María Saiz Martínez

Dirigido por:

D. Eugenio Salvador Ivorra Catalá

Valencia, a 25 de mayo de 2021

**Facultad de Magisterio y Ciencias de la Educación
Grado en Maestro de Educación Primaria**









RESUMEN

La alimentación ha sido y es determinante en la evolución del ser humano. El uso del fuego permitió cocinar la carne en climas fríos y las hachas el acceso a pieles. Esto permitió ahorrar energía e incrementar el volumen del cerebro y, en consecuencia, el desarrollo cognitivo de los primeros homínidos. Las hogueras posibilitaron una socialización, quizá los primeros indicios del lenguaje, y con la revolución neolítica el dominio de acceso a los alimentos. Actualmente, diversos estudios plantean la vuelta a una “dieta paleolítica” como contraposición a la vorágine de la modernidad alimentaria caracterizada por el consumo de alimentos procesados. Los índices de obesidad y sobrepeso se han disparado, especialmente en la población infantil, y el rendimiento escolar se ve afectado, con una merma del desarrollo cognitivo. A los problemas de salud se añade la presión sobre el medio ambiente, con una sobreexplotación de los recursos. Las soluciones aportadas por organismos y entidades relacionadas con la alimentación, y por las autoridades administrativas coinciden en la incorporación de una educación alimentaria y nutricional a los sistemas educativos. El éxito del cambio exige un equilibrio de contenidos entre las ciencias sociales y de la salud para comprender el complejo hecho alimentario desde todas sus perspectivas. Para lograrlo, se ha diseñado la asignatura complementaria *Ciencia y Cultura Alimentaria*, que reúne y completa los contenidos del currículum de Primaria de las áreas de Ciencias Naturales y Sociales y Valores Sociales y Cívicos relacionados con la alimentación proporcionando una educación alimentaria y nutricional íntegra que, a su vez, instruye en el cuidado de la propia persona y del contexto social y natural que rodea al niño. Esta propuesta principal está acompañada de una unidad didáctica ejemplo que trata la relación entre la alimentación y el medio natural, y recoge algunos objetivos de la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible como iniciación al compromiso por el cuidado del medioambiente como ciudadanos del mundo.

Palabras clave: antropología de la alimentación, educación alimentaria, seguridad alimentaria, asignatura complementaria, Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS).





RESUM

L'alimentació ha sigut i és determinant en l'evolució de l'ésser humà. L'ús del foc va permetre cuinar la carn en climes freds i les destals l'accés a pells. Això va permetre estalviar energia i incrementar el volum del cervell i, en conseqüència, el desenvolupament cognitiu dels primers homínids. Les fogueres van possibilitar una socialització, els primers indicis del llenguatge, i amb la revolució neolítica el domini d'accés als aliments. Actualment, diversos estudis plantegen la volta a una “dieta paleolítica” com a contraposició a la voràgine de la modernitat alimentària caracteritzada pel consum d'aliments processats. Els índexs d'obesitat i sobrepés s'han disparat, especialment en la població infantil, i el rendiment escolar es veu afectat, amb un minvament del desenvolupament cognitiu. Als problemes de salut s'afeg la pressió sobre el medi ambient, amb una sobreexplotació dels recursos. Les solucions aportades per organismes i entitats relacionades amb l'alimentació, i per les autoritats administratives coincideixen en la incorporació d'una educació alimentària i nutricional als sistemes educatius. L'èxit del canvi exigeix un equilibri de continguts entre les ciències socials i de la salut per a comprendre el complex fet alimentari des de totes les seues perspectives. Per a aconseguir-ho, s'ha dissenyat l'assignatura complementària *Ciencia y Cultura Alimentaria*, que reuneix i completa els continguts del currículum de Primària de les àrees de Ciències Naturals i Socials i Valors Socials i Cívics relacionats amb l'alimentació proporcionant una educació alimentària i nutricional íntegra que, al seu torn, instrueix en la cura de la pròpia persona i del context social i natural que envolta al xiquet. Aquesta proposta principal està acompanyada d'una unitat didàctica exemple que tracta la relació entre l'alimentació i el medi natural, i recull alguns objectius de l'Agenda 2030 per al Desenvolupament Sostenible com a iniciació al compromís per la cura del medi ambient com a ciutadans del món.

Paraules clau: antropologia de l'alimentació, educació alimentària, seguretat alimentària, assignatura complementària, Objectius de Desenvolupament Sostenible (ODS).





ABSTRACT

Food has been and is decisive in the evolution of the human being. The use of fire allowed meat to be cooked in cold climates and axes access to skins. This allowed to save energy and increase the volume of the brain and, consequently, the cognitive development of the first hominids. The bonfires made possible a socialization, perhaps the first signs of language, and with the Neolithic revolution the domain of access to food. Currently, various studies propose the return to a "Paleolithic diet" in contrast to the vortex of food modernity characterized by the consumption of processed foods. Obesity and overweight rates have skyrocketed, especially in the child population, and school performance is affected, with a decline in cognitive development. Added to health problems is pressure on the environment, with an overexploitation of resources. The solutions provided by organizations and entities related to food, and by administrative authorities coincide in the incorporation of food and nutrition education into educational systems. The success of the change requires a balance of content between the social and health sciences to understand the complex food fact from all its perspectives. To achieve this, the complementary subject *Ciencia y Cultura Alimentaria* has been designed, which gathers and completes the contents of the Primary curriculum in the areas of Natural and Social Sciences and Social and Civic Values related to food, providing a comprehensive food and nutritional education and instructs in the care of the own person and of the social and natural context that surrounds the child. This main proposal is accompanied by an example didactic unit that deals with the relation between food and the natural environment. It also includes some objectives of the 2030 Agenda for Sustainable Development as an initiation to the commitment to care for the environment as citizens of the world.

Key words: anthropology of food, food education, food security, complementary subject, Sustainable Development Goals (SDGs).





ÍNDICE DE CONTENIDO

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 1. INTRODUCCIÓN Y JUSTIFICACIÓN | 17 |
| 2. OBJETIVOS | 25 |
| 2.1. OBJETIVO GENERAL | 25 |
| 2.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS | 25 |
| 3. METODOLOGÍA | 27 |
| 4. MARCO TEÓRICO | 31 |
| 4.1. ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN, APROXIMACIÓN A LA COMPLEJIDAD DE DOS CONCEPTOS EN CONSTANTE EVOLUCIÓN | 31 |
| 4.1.1. <i>Influencia de los organismos internacionales de alimentación y nutrición</i> | 31 |
| 4.1.2. <i>Amplitud y dispersión terminológica</i> | 33 |
| 4.2. CULTURA, MODERNIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIAS: UNA VISIÓN DESDE LA ANTROPOLÓGICA Y LA SOCIOLÓGICA | 36 |
| 4.2.1. <i>Hacia una socioantropología de la alimentación</i> | 39 |
| 4.2.2. <i>Cultura alimentaria</i> | 43 |
| 4.2.3. <i>Modernidad alimentaria</i> | 45 |
| 4.2.4. <i>Seguridad alimentaria</i> | 45 |
| 4.3. UNA NUEVA SITUACIÓN QUE REQUIERE DE EDUCACIÓN ALIMENTARIA | 49 |
| 4.3.1. <i>Obesidad y enfermedades no transmisibles relacionadas con la alimentación</i> | 49 |
| 4.3.2. <i>Educación alimentaria</i> | 53 |
| 4.4. LA ALIMENTACIÓN EN EL MARCO LEGISLATIVO: EDUCACIÓN PRIMARIA | 55 |
| 4.4.1. <i>Ámbito nacional</i> | 55 |
| 4.4.2. <i>Alimentación en el currículo autonómico de la Comunidad Valenciana</i> | 56 |
| 4.5. EL APRENDIZAJE COMPETENCIAL EN LA EDUCACIÓN ALIMENTARIA | 60 |
| 4.5.1. <i>Aprendizaje competencial</i> | 61 |
| 4.5.2. <i>Las siete competencias clave: LOMCE</i> | 63 |
| 5. DESARROLLO DE LA PROPUESTA | 67 |
| 5.1. MARCO LEGISLATIVO DE REFERENCIA | 68 |
| 5.1.1. <i>Asignaturas complementarias</i> | 68 |
| 5.2. CENTRO DE APLICACIÓN Y CLIMA ESCOLAR | 69 |
| 5.2.1. <i>Proyecto Educativo de Centro</i> | 69 |
| 5.2.2. <i>La alimentación en las aulas y proyectos de centro: antecedentes</i> | 70 |
| 5.3. PROPUESTA DE LA ASIGNATURA COMPLEMENTARIA: CIENCIA Y CULTURA ALIMENTARIA | 73 |
| 5.3.1. <i>Introducción de la asignatura y aportaciones de la propuesta</i> | 73 |
| 5.3.2. <i>Objetivos generales de la asignatura</i> | 77 |
| 5.3.3. <i>Metodologías aplicables en la asignatura complementaria</i> | 77 |
| 5.3.4. <i>Competencias que la asignatura permite desarrollar</i> | 78 |
| 5.3.5. <i>Elementos transversales</i> | 80 |
| 5.3.6. <i>Bloques de contenidos</i> | 80 |
| 5.3.7. <i>Criterios de evaluación</i> | 82 |
| 5.3.8. <i>Criterios de evaluación docente</i> | 84 |
| 5.3.9. <i>Contenidos, criterios de evaluación y competencias</i> | 85 |
| 5.3.10. <i>Organización de la asignatura en la etapa de Educación Primaria</i> | 92 |



| | |
|------------------------------------------------------------------------|------------|
| 5.3.11. Organización de la asignatura por cursos y unidades didácticas | 96 |
| 5.4. UNIDAD DIDÁCTICA | 101 |
| 5.4.1. Introducción a la unidad didáctica | 101 |
| 5.4.2. Objetivos didácticos de la unidad didáctica | 102 |
| 5.4.3. Unidad didáctica | 103 |
| 6. CONCLUSIONES | 111 |
| 7. REFERENCIAS | 115 |
| 8. ANEXOS | 123 |
| Anexo I. Imágenes para reflexionar. | 123 |
| Anexo II. Objetivos de Desarrollo Sostenible. | 123 |
| Anexo III. Cartel de los retos. | 124 |
| Anexo IV. Carta de los héroes de la alimentación. | 124 |
| Anexo V. Testimonio del pequeño héroe de la alimentación. | 125 |
| Anexo VI. Pasaporte de iniciación. | 125 |
| Anexo VII. Alimentos de temporada. | 126 |
| Anexo VIII. Ruleta de los alimentos de temporada. | 127 |
| Anexo IX. Insignia de los héroes. | 128 |
| Anexo X. Menú de temporada. Evaluación final. | 128 |
| Anexo XI. Medalla de héroe de la alimentación. | 128 |
| Anexo XII. Rúbrica de observación. | 129 |
| Anexo XIII. Evaluación docente. | 129 |

ÍNDICE DE FIGURAS

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Figura 1. Obesidad infantil y juvenil en España (1998-2000). | 19 |
| Figura 2 Estudio ALADINO 2019 sobre la Alimentación, Actividad Física, Desarrollo Infantil y Obesidad en España en el periodo de 2011-2012. | 20 |
| Figura 3 Esquema de la metodología seguida a lo largo del TFG. | 29 |
| Figura 4 Definiciones aportadas por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura en documentos de trabajo, y la Real Academia Española. | 33 |
| Figura 5 Políticas complementarias que promueven dietas saludables. | 35 |
| Figura 6 Interacción de la antropología con otras disciplinas. | 38 |
| Figura 7 Interacción de la antropología con otras disciplinas. | 40 |
| Figura 8 Una nutrición adecuada mediante planes específicos permite elevar el rendimiento académico entre la población escolar además de fomentar unos hábitos saludables. | 42 |
| Figura 9 Estudio ALADINO 2019 sobre la alimentación, actividad física, desarrollo infantil y obesidad en España a 16.665 escolares de 276 colegios entre 6 a 9 años. | 50 |



| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Figura 10 Estudio ALADINO 2019 sobre la Alimentación, Actividad Física, Desarrollo Infantil y Obesidad en España en relación a las rentas familiares. | 51 |
| Figura 11 Prevalencia de sobrepeso y obesidad infantil. Total de municipios Thao 2014-2015 (según referencia OMS). | 51 |
| Figura 12 Posibles amenazas para la salud infantil. | 52 |
| Figura 13 Problemas de conductas alimentarias en niños y niñas menores de 15 años. | 53 |
| Figura 14 Objetivos generales de la Educación Primaria presentes en el Boletín Oficial del Estado (2014). | 56 |
| Figura 15 Cuadro comparativo del Currículum de Educación Primaria y la asignatura complementaria propuesta. | 59 |
| Figura 16 Las siete competencias clave según la Orden ECD/65/2015, de 21 de enero. | 64 |
| Figura 17 Esquema del desarrollo de la propuesta del TFG | 67 |
| Figura 18 Posibilidad de introducción de la asignatura propuesta en el horario lectivo del Colegio Pureza de María - Cid. | 72 |
| Figura 19 Resumen de los componentes, la función y el objetivo de la asignatura propuesta para Educación Primaria. | 76 |
| Figura 20 Objetivos de la asignatura complementaria: Ciencia y Cultura Alimentaria. | 77 |
| Figura 21 Las siete competencias clave (LOMCE). | 78 |
| Figura 22 Los elementos transversales citados en el R.D. | 80 |
| Figura 23 Bloques de contenidos de la asignatura Ciencia y cultura alimentaria. | 81 |
| Figura 24 Preguntas para realizar la evaluación docente trimestral. | 84 |
| Figura 25 Contenidos, criterios de evaluación y competencias del primer ciclo de Educación Primaria presentes en la asignatura complementaria propuesta. | 85 |
| Figura 26 Contenidos, criterios de evaluación y competencias del segundo ciclo de Educación Primaria presentes en la asignatura complementaria propuesta. | 87 |
| Figura 27 Contenidos, criterios de evaluación y competencias del tercer ciclo de Educación Primaria presentes en la asignatura complementaria propuesta. | 89 |
| Figura 28 Organización de los contenidos de la asignatura complementaria en la Educación Primaria. | 92 |
| Figura 29 Unidades didácticas según los criterios de los bloques de contenidos presentados y el curso de Educación Primaria. | 96 |
| Figura 30 Unidades didácticas según los criterios de los bloques de contenidos presentados y el curso de Educación Primaria. | 98 |
| Figura 31 Criterio de evaluación, indicadores de logro, competencias e instrumento de evaluación de la unidad didáctica. | 103 |



Figura 32 Actividades y materiales necesarios para alcanzar los indicadores de logro y desarrollar competencias según el criterio de la última unidad del bloque 7: Alimentación y medio natural de sexto de Primaria.

104



1. INTRODUCCIÓN Y JUSTIFICACIÓN

Desde el principio de los tiempos el alimento ha sido un factor determinante en la evolución del ser humano. Demostrado queda en el paso de los simios a la locomoción bípeda por la necesidad nutricional de recolectar el alimento, en la creación de estrategias culturales como el empleo de piedras para machacar semillas o, posteriormente, en la producción de lascas con filo para cortar la carne de caza. Asimismo, prácticas como la cacería produjeron una emergencia de conductas de cooperación social que aumentaban la eficiencia en la obtención del alimento (Arroyo, 2008a).

La irrupción de la agricultura y la ganadería propició una nueva organización de los distintos grupos humanos y causó nuevas formas de relación del hombre con su entorno. Durante el periodo Neolítico la eficiencia de la producción de alimentos generó excedentes que ocasionaron: cambios demográficos notables, la estratificación social, la división social del trabajo y, en definitiva, el desarrollo de la cultura y de tecnologías alimentarias y sociales (Martín, 2017).

El cambio más cercano en la alimentación humana surge en el siglo XX a raíz de la revolución industrial. Este es un periodo de tiempo caracterizado por avances en los conocimientos científicos en microbiología y nutrición y transformaciones en las infraestructuras técnicas existentes en la producción, la comercialización y la elaboración final de los alimentos, además de los efectos de la urbanización (Nicolau y Pujol, 2008).

Todas estas modificaciones han influido en los estilos de vida de la sociedad occidental y, en consecuencia, en los hábitos alimentarios, lo que ha producido un desequilibrio de la estructura genética del hombre con su ambiente (Arroyo, 2008b).

La doctora Sánchez (2006), profesora del Hospital General Universitario Reina Sofía de Murcia, defiende que la adaptación (antropogénesis) de los genes a la dieta y el medio ambiente a lo largo de miles de años ha permitido la supervivencia del individuo, aprovechando las épocas de abundancia para ahorrar energía acumulándola como grasa. Por tanto, nuestra programación genética está condicionada a la elección de alimentos ricos en grasas y proteínas, por la impronta genética de supervivencia a lo largo de la evolución humana.

Por consiguiente, es fundamental comprender la incidencia de la alimentación en la historia evolutiva de la humanidad, que ha llevado en la época moderna al surgimiento de la cultura y ciencias de la alimentación y nutrición, es decir, conocer cómo la alimentación



conforma las estructuras sociales, influye en el proceso salud-enfermedad, y cómo los alimentos han modulado la evolución genética (García y Martínez, 2013).

En 1985, el doctor S. B. Eaton y el antropólogo M. Konner, publican en una de las revistas más prestigiosas en Medicina, el “New England Journal of Medicine”, un artículo titulado *Paleolithic Nutrition: A Consideration of Its Nature and Consequences* (Nutrición paleolítica: una consideración de su naturaleza y consecuencias actuales). En este artículo acuñan un nuevo término “dieta paleolítica”, para explicar que la estructura genética del hombre moderno sigue el patrón dietario del paleolítico (Eaton y Konner, 1985).

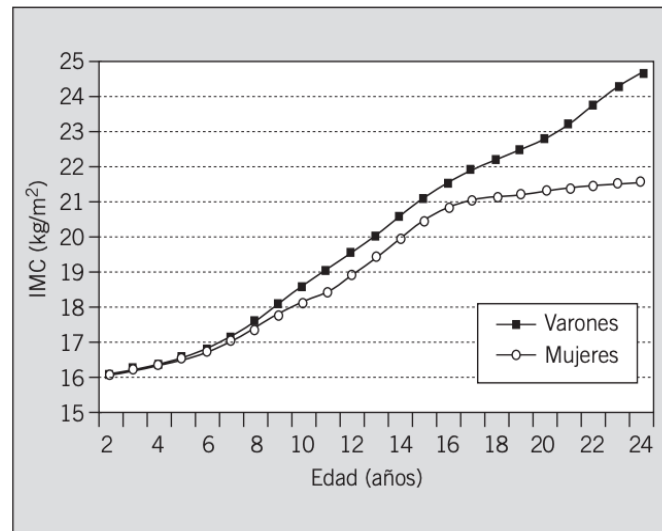
Muchos alimentos modernos están reñidos con nuestra constitución genética, (...), es fundamentalmente igual a la de nuestros antepasados del Paleolítico, y es la causa de muchas de nuestras enfermedades modernas. Volviendo a comer los tipos de alimentos para los que estamos programados podemos no solo bajar de peso, sino también restablecer nuestra salud y bienestar. (Cordain, 2002, p. 16)

Por lo que el genoma, en interacción con los procesos ambientales de la sociedad industrializada actual, desempeña un papel decisivo en la epidemia actual de enfermedades crónicas relacionadas con la nutrición (Arroyo, 2008b). Las causas de estas enfermedades están relacionadas con cambios ambientales profundos, continuados de modificaciones de la conducta humana, expresamente la alimentación.

A raíz de estas investigaciones, surgen iniciativas como la Estrategia NAOS (Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad), puesta en marcha en 2004, por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición en coordinación con otros organismos, a demanda de la Organización Mundial de la Salud (OMS) que solicitó la elaboración de una estrategia mundial para combatir la epidemia de obesidad del momento (Salgado, 2005) en vista a los resultados de diversas investigaciones como el estudio “enKid” realizado sobre una muestra representativa de la población española de 2 a 24 años (Figura 1).

Figura 1

Obesidad infantil y juvenil en España (1998-2000).



Fuente: Serra et ál. (2003).

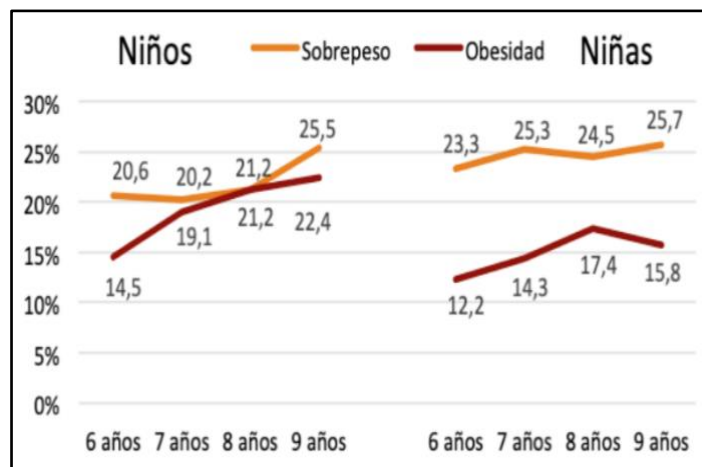
La Estrategia NAOS promueve la alimentación sana, la adopción de estilos de vida más saludables y la práctica regular de actividad física, poniendo especial énfasis en la prevención durante la etapa infantil de enfermedades como la obesidad, el sobrepeso, la hipertensión o la diabetes (Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, 2005).

“La alimentación poco saludable y no practicar actividad física con regularidad son las principales causas de las enfermedades crónicas más importantes” (Estrategia NAOS, 2005, p. 10).

A día de hoy, en el siglo XXI, los estudios en España sobre alimentación, actividad física, desarrollo infantil y obesidad continúan reflejando una alta prevalencia de sobrepeso y obesidad infantil como se puede observar en la Figura 2. “La prevalencia de sobrepeso y obesidad sigue siendo alta: aproximadamente cuatro de cada diez escolares de 6 a 9 años presenta exceso de peso; aunque con una disminución del 3,2 % entre 2011 y 2015” (Estudio ALADINO, 2019, p.3).

Figura 2

Estudio ALADINO 2019 sobre la Alimentación, Actividad Física, Desarrollo Infantil y Obesidad en España en el periodo de 2011-2012.



Fuente: Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, 2019.

Actualmente, la nutrición se está convirtiendo en uno de los pilares fundamentales del cuidado de la salud y la prevención y curación de enfermedades, por tanto, ya no solo atiende a ciertas enfermedades metabólicas como la obesidad, Diabetes Mellitus, etc., sino otros problemas crónico-degenerativos como la arterioesclerosis, Alzheimer, Parkinson, artrosis, osteoporosis, etc. (López, 2006).

La ampliación del campo de estudio de esta ciencia se debe a recientes investigaciones que han demostrado que la nutrición, tal y como afirma la educadora nutricionista Moreno: “es un proceso que se da desde el inicio de la vida, y de ella depende la supervivencia de la especie humana y el desarrollo de su potencial. Está estrechamente relacionada con el desarrollo cerebral y cognitivo del ser humano” (2010, p.28).

En este sentido, la interacción de factores genéticos y ambientales, entre los que encontramos la alimentación, incide directamente en la función cognitiva de la persona. Esta función comprende todos los procesos relacionados con el pensamiento, entre los que se incluyen la memoria, el razonamiento, el desarrollo del lenguaje, la resolución de problemas o la toma de decisiones. Según sostiene Moreno (2010), en los últimos años se ha demostrado científicamente cómo afectan la nutrición y la experiencia en los primeros años de vida en el desarrollo cerebral, y sus consecuencias en el aprendizaje y la conducta. Asimismo, la Fundación Española de la Nutrición (FEN), sostiene:

Algunas de las patologías por desgracia cada vez más frecuentes en la edad preescolar y escolar, como son los trastornos del déficit de atención e hiperactividad (TDAH) y los trastornos del espectro autista, se asocian frecuentemente a deficiencias de tipo



nutricional, y algunos estudios subrayan que se han conseguido mejoras significativas a través de una modificación de la dieta de los niños. (Fundación Española de la Nutrición, 2014, p.1)

Así pues, se evidencia la necesidad de incorporar una educación alimentaria en las escuelas que instruya al alumnado y le proporcione recursos para incorporar de forma autónoma hábitos alimenticios saludables que perduren en el tiempo.

Así lo suscribe la normativa española en la Ley de seguridad alimentaria y nutrición 17/2011, de 5 de julio, que indica en su artículo 40 sobre “Medidas especiales dirigidas al ámbito escolar”, que “Las autoridades educativas competentes promoverán la enseñanza de la nutrición y alimentación en las escuelas infantiles y centros escolares, transmitiendo a los alumnos los conocimientos adecuados (...)”. (Ley de seguridad alimentaria y nutrición 17/2011, 2011).

En este sentido, las doctoras Martínez y Pedrón, en su libro *Conceptos básicos en alimentación*, afirman:

La educación para una alimentación adecuada impartida en la educación obligatoria es escasa. Además, en la sociedad de la comunicación en la que vivimos se transmiten una serie de mitos y creencias que llevan a confundir a los ciudadanos. En la consulta se observa con frecuencia la falta de unos conocimientos básicos que permitan a los padres, y a los niños si tienen la edad suficiente, llevar una dieta adecuada. (2016, p.3)

No obstante, además de la función nutritiva que permite conseguir energía, la alimentación ejerce una función cultural y social determinante para fomentar un buen estado de salud y alcanzar un desarrollo físico y mental óptimo. “El papel central de la comida en la evolución de la humanidad ha sido reconocido desde muchas disciplinas, entre ellas la antropología y la sociología” (Sanz, 2008, p. 532). De este modo, dichas ciencias han estudiado, desde comienzos del siglo XX, la alimentación desde diversas perspectivas que han permitido identificarla como objeto de estudio de las Ciencias Sociales.

En el mismo sentido, antropólogos como Díaz y Gómez (2005) defienden que las prácticas alimentarias no son solo comportamientos o hábitos, sino también, prácticas sociales con una dimensión imaginaria, simbólica y social que diferencian al ser humano del resto de las especies. A su vez, Fischler (1995), ordena el acto de comer según dos dimensiones: la primera extendida de lo individual a lo colectivo, de lo psicológico a lo social, y la segunda de lo biológico a lo cultural, de la función nutritiva a la simbólica.

Igualmente, la doctora Bahamonde (2009), investigadora en Didáctica de las Ciencias Naturales, afirma que el estudio del hecho alimentario necesita una mirada



multidimensional para poder definirlo y estudiarlo de forma completa desde el marco de una cultura. Por consiguiente, la alimentación no implica únicamente la ingesta de alimentos, sino que se considera un fenómeno complejo que integra las dimensiones biológica, económica, psicológica, cultural y social.

Así pues, queda manifiesta la dimensión cultural de la comida, reconocida como un factor generador de identidad cultural. Sin embargo, los cambios producidos en el siglo XX han supuesto la adopción de estilos de vida que han permitido el distanciamiento de nuestras raíces y nuestra historia cultural (Díaz y Gómez, 2005).

Finalmente, Morín mantiene:

La base para cambiar todas estas discrepancias ideológicas del ser humano, es necesaria la educación, que juega un papel preponderante y es una de las armas más poderosas para realizar el cambio. Todo esto con una mira a largo plazo, hacia las generaciones futuras. (2006, p.72)

En el colegio Pureza de María - Cid, a quien va dirigida esta propuesta didáctica, se ha realizado recientemente un proyecto de investigación e innovación educativa, titulado *Vamos a comernos el mundo*, con el objetivo de modificar los hábitos alimenticios de los alumnos. Esta iniciativa surge a raíz de unas encuestas donde se constató que había un gran número de alumnos que consumían alimentos precocinados y/o procesados con demasiada frecuencia, así como un bajo consumo de frutas, verduras y legumbres. Este proyecto se tuvo que poner en práctica por la poca concienciación del alumnado sobre el impacto de la alimentación en sus vidas (M.J. Martín, comunicación personal, 20 de abril de 2021).

Desde nuestro punto de vista, esto se debe al escaso tratamiento de la educación alimentaria en asignaturas como *Ciencias Naturales* y *Ciencias Sociales*. De todas formas, las apretadas programaciones didácticas no permiten introducir contenidos extra para profundizar en este hecho tan importante y que afecta tanto a nuestra salud (J. Martínez, comunicación personal, 20 de abril de 2021).

Por este motivo, se cree conveniente, necesario y pertinente la elaboración de una propuesta de asignatura complementaria en la que se disponga del tiempo necesario para formar y concienciar a los alumnos en este ámbito.

Asimismo, encuestas realizadas posteriormente a la puesta en marcha del proyecto *Vamos a comernos el mundo* demuestran que en muy pocos casos se han modificado ciertas conductas alimentarias.

Una de las características fundamentales de los hábitos alimentarios es su estabilidad, es decir, su resistencia al cambio. La mayoría de los hábitos alimentarios del adulto son



costumbres que se han formado muchos años antes, motivo por el que son difíciles de cambiar. Está demostrado que aunque se produzcan cambios en las actitudes e intenciones no por ello se cambian. La resistencia es más fuerte en las sociedades opulentas de occidente, en las que se exalta la autonomía y la libertad individual. (Álvarez y Álvarez, 2009, p.2-3)

Por lo tanto, el presente Trabajo Final de Grado plantea una propuesta de asignatura complementaria que posibilite la educación alimentaria del alumnado de forma plena, tratando todos sus ámbitos de estudio y que permita poner en valor la importancia de esta realidad inmersa en la vida del ser humano. Esta propuesta está diseñada para su aplicación en el colegio Pureza de María-Cid, aunque con posibilidad de aplicación en otros centros, que reúna y amplíe todos los contenidos relacionados con la alimentación trabajados desde otras áreas del currículum de Educación Primaria.

El diseño de la asignatura presenta unos contenidos y criterios de evaluación que, por su carácter significativo y flexible, permiten al profesorado trabajar desde metodologías que favorezcan el desarrollo competencial del alumnado, es decir, que establezcan un aprendizaje por competencias que le prepare para su futura vida adulta.

Además, existen una serie de inquietudes personales que han supuesto un aliciente en la elección del tema para este Trabajo Final de Grado.

A lo largo de la formación escolar personal, se ha recibido una escasa y limitada educación alimentaria que ha impedido ampliar el campo de visión de lo que supone en nuestras vidas la alimentación. Además, se ha dado un escaso aprovechamiento del momento del comedor como recurso didáctico para la educación alimentaria.

Con el paso del tiempo, tras una formación universitaria y haber conocido mejor la influencia de la alimentación en nuestra salud, he descubierto la gran cantidad de concepciones alternativas existentes sobre el tema y que se han ido formando por una educación insuficiente e incompleta, por creencias generalizadas y por la influencia de las redes sociales y los medios de comunicación.

Este hecho, lleva a estudiar profundamente la cuestión alimentaria y los ámbitos en los que incide permitiendo descubrir que la influencia de los nutrientes en el desarrollo cognitivo del alumnado lo que justifica la importancia de incorporar la educación alimentaria y nutricional en las etapas preescolares y escolares.

Asimismo, la experiencia personal y profesional obtenida durante los cuatro años del grado, ha constituido un enclave relevante en la elaboración de la propuesta del presente Trabajo Final de Grado. Los periodos de prácticas en diferentes centros de la Comunidad



Valenciana y de Helsinki (Finlandia) ha permitido contemplar diversas clases de Ciencias Naturales en las que se trabajaba la alimentación humana, a excepción de las clases de Ciencias Sociales en las que ni se mencionaba, y diferentes estilos y organización de comedores.

Dicha experiencia, me ha permitido observar la falta de interés por parte del alumnado en el estudio de la alimentación por la poca diversidad de contenido impartido en las escuelas, lo que lo hace aburrido y tedioso. Además, en la hora del almuerzo, consumen muchos alimentos procesados y no tienen conciencia sobre el valor de la comida, por lo que en los comedores escolares no se la comen y la desperdician.

Tras haber introducido el tema y justificado el porqué de su estudio y la necesidad de una asignatura exclusivamente centrada en la educación alimentaria, se muestra la metodología empleada para la realización del presente trabajo y los objetivos generales y específicos que se persiguen con el mismo. A continuación, se aporta la fundamentación teórica y la propuesta de intervención que consiste en la elaboración de una asignatura complementaria: *Ciencia y Cultura Alimentaria*, como objetivo central del trabajo, así como una unidad didáctica de muestra empleando los contenidos y criterios de la asignatura diseñada con la finalidad de mostrar su viable puesta en práctica. Finalmente, se exponen las conclusiones alcanzadas con la realización del proyecto, las referencias y los anexos donde se encontrará el material complementario a este trabajo.



2. OBJETIVOS

El conjunto de objetivos propuestos a continuación, dotan de coherencia la propuesta del proyecto que propone una nueva e innovadora asignatura complementaria: *Ciencia y Cultura Alimentaria*. Esta materia surge al conocer la incidencia de la alimentación en la evolución de las sociedades, en la modificación genética y en el desarrollo cognitivo desde edades tempranas, y su fuerza cultural en la determinación de la cohesión social.

2.1. OBJETIVO GENERAL

El objetivo general que se busca con este trabajo es:

- Diseñar como propuesta didáctica una asignatura complementaria innovadora que englobe todos los aspectos relacionados con la educación alimentaria dirigida a la etapa de Primaria.

2.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

A su vez, como objetivos específicos se pretende:

- Conocer cómo han definido los organismos internacionales implicados en la alimentación y la nutrición los principales conceptos en estas materias, y las políticas y planes de desarrollo y asistencia sobre los recursos y los sistemas alimentarios, especialmente en el ámbito educativo.
- Conocer cómo ha afectado el hecho alimentario en la evolución del ser humano desde los primeros homínidos hasta la época actual para descubrir cómo afecta a las conductas sociales.
- Investigar la influencia que una adecuada alimentación tiene en el desarrollo cognitivo y el rendimiento escolar.
- Estudiar cómo recoge la legislación europea y española los temas relacionados con la alimentación, especialmente sobre seguridad alimentaria, para observar qué contenidos regulan.
- Analizar la relevancia que el currículum de Primaria en vigor otorga a los contenidos relacionados con la educación alimentaria y nutricional para detectar fortalezas y debilidades.
- Estructurar y completar los contenidos sobre alimentación del actual currículum para proporcionar un conocimiento por competencias.



- Presentar metodologías y recursos didácticos basados en el aprendizaje por competencias que permitan trabajar de manera innovadora los contenidos y criterios de la asignatura.
- Implicar a la Comunidad Educativa en los objetivos de una educación alimentaria y nutricional.
- Investigar el tratamiento del fenómeno alimentario en la etapa de Educación Primaria en el Colegio Pureza de María - Cid, así como los proyectos y actividades llevadas a cabo recientemente.
- Plantear una unidad didáctica de la asignatura como evidencia de su viabilidad en las aulas, elaborando actividades interesantes y divertidas que posibiliten al alumnado descubrir la relación entre alimentación, salud y medio natural.



3. METODOLOGÍA

El presente Trabajo Final de Grado parte de los conocimientos aprendidos durante el grado cursado y las prácticas en Educación Infantil y Primaria y de inquietudes personales a través de la observación de la realidad en el entorno escolar. Este ha sido el punto de partida para diseñar una propuesta didáctica relacionada con la educación alimentaria que recibe el alumnado en la etapa de Primaria.

La inquietud por realizar esta propuesta surge, en primera instancia, del visionado de varios documentales emitidos en el programa “La noche temática” en La 2, de los cuales destacan:

En primer lugar, *Los comedores escolares en Francia y la educación en Finlandia* del famoso director de cine Michael Moore. El cineasta americano realiza una comparación entre la educación de Estados Unidos y de estos dos países europeos. Este documental suscita un gran interés sobre el funcionamiento y el valor educativo de los comedores escolares en la actualidad.

En segundo lugar, el reportaje *La comida preparada, ¿qué esconde?* de Camicas Productions, impulsa a investigar sobre el valor que otorga la sociedad a la comida, su conocimiento y atribución de significados según la cultura, el hecho social que comporta, y la importancia de su estudio desde edades preescolares y escolares.

Posteriormente, durante un período intensivo de prácticas en Finlandia, se pudo observar el servicio y la organización del comedor y la educación alimentaria que se ofrecía a los alumnos del colegio Kulosaaren ala-asteen koulu en la ciudad de Helsinki. Esta experiencia permitió contrastar las diferencias y características comunes entre el colegio mencionado y otros de la ciudad de Valenciana en los que he realizado prácticas a lo largo de mi formación.

Así pues, la experiencia vivida, las carencias detectadas en el ámbito académico y la reflexión a partir del visionado de los documentales permitió la selección del tema del presente trabajo: la educación alimentaria en las escuelas.

Para la realización del presente Trabajo Final de Grado, se han seguido varias fases que han permitido realizar la propuesta de intervención docente.

En primer lugar, se ha realizado un trabajo de investigación que ha tenido como finalidad recopilar información para conocer la situación actual de la educación alimentaria en las escuelas.



Esta búsqueda de información se ha realizado mediante el empleo de diversas bases de datos como SciElo, Google Scholar, Dialnet, EBSCO y páginas web de organismos especializados como la Organización Mundial de la Salud (OMS), la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) y Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social (MSSSI) donde se han revisado ensayos, estudios referentes a la alimentación en el mundo y revistas. Los parámetros o palabras clave empleados para la búsqueda han sido: “alimentación”, “Educación Primaria”, “educación alimentaria”, “desarrollo cognitivo”, “rendimiento escolar”, “evolución humana”, “hecho social”, “identidad cultural” y “alimentación sostenible”.

Asimismo, se ha revisado el marco legislativo de la Educación Primaria a nivel nacional y autonómico, empleando documentos como el Boletín Oficial del Estado (BOE) y el Diario Oficial de la Comunitat Valenciana (DOCV).

Toda la recopilación de información ha sido de gran utilidad para analizar el estado del arte, así como para la fundamentación teórica y legislativa del tema escogido. Esto ha permitido observar la necesidad de trabajar la educación alimentaria en las escuelas.

De forma paralela y relacionado con el desarrollo de la propuesta de intervención se realiza también una búsqueda específica de recursos y materiales necesarios para el diseño de la propuesta. Para esta búsqueda se ha optado por emplear el buscador genérico de Google y utilizar parámetros como: “educación alimentaria”, “alimentación escolar”, “asignatura complementaria”, “aprendizaje por competencias”, “evaluación por competencias”, “Agenda 2030”, “Objetivos de Desarrollo Sostenible” y “Proyecto Educativo de Centro del Colegio Pureza de María”.

Una vez recopilada toda la información, es posible elaborar la propuesta de una nueva asignatura complementaria, *Ciencia y Cultura Alimentaria* diseñada, en principio, para el Colegio Pureza de María, pero con posible aplicación en otros centros educativos. Del mismo modo, se presenta al final del trabajo, una unidad didáctica como muestra de la viabilidad de su introducción en el horario lectivo del centro y demostrar la gran variedad de actividades, tareas y recursos que se pueden adquirir empleando una metodología basada en aprendizaje por competencias. Para ello, es necesario describir las características de la asignatura y especificar los objetivos que se pretenden alcanzar con la misma, además de la creación de los contenidos y los criterios de evaluación.

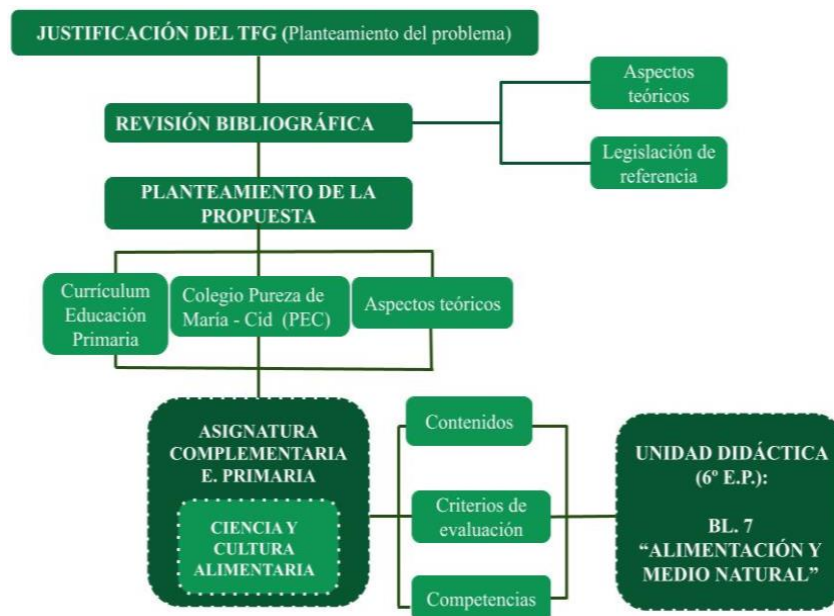
En este punto del trabajo ha sido de gran utilidad la experiencia y los conocimientos adquiridos durante el doble grado de Magisterio. Han sido de provecho los contenidos trabajados en las diferentes asignaturas y el material proporcionado por componentes del

profesorado. Además, se ha hecho uso del Decreto de Educación Primaria y algunos documentos, recopilados en la primera fase del proyecto, que mostraban los posibles ámbitos de estudio del hecho alimentario. Finalmente, se realizará una revisión completa del trabajo y se expondrán las conclusiones finales.

En la Figura 3 se puede observar un esquema donde se describe el proceso metodológico que se ha seguido en la elaboración del presente Trabajo Final de Grado.

Figura 3

Esquema de la metodología seguida a lo largo del TFG.



Fuente: Elaboración propia.





4. MARCO TEÓRICO

4.1. ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN, APROXIMACIÓN A LA COMPLEJIDAD DE DOS CONCEPTOS EN CONSTANTE EVOLUCIÓN

En este apartado se van a precisar algunas definiciones clave relacionadas con la tesis central del presente Trabajo Final de Grado como punto de partida necesario para abordar un marco teórico donde las propuestas de los investigadores y especialistas utilizan el término alimentación como un concepto global, y nutrición como un concepto específico vinculado con la salud humana, a pesar de que la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) también incluye en este último, procesos sociales y económicos. (ver Figura 4)

Según el Observatorio de la Alimentación (2019), la alimentación humana se puede explicar desde diversos enfoques y tiene múltiples funciones, y es, en definitiva, tanto o más que una necesidad funcional humana, un fenómeno social, económico y político.

En general, se utiliza el término alimentación y su familia léxica para referirse al conjunto de realidades más allá de la necesidad de comer, y que afecta, por tanto, a todos los ámbitos sociales, mientras que el concepto nutrición es específico y se refiere a la adecuada ingesta de alimentos mediante una pauta que denominamos dieta, aunque como indicábamos también incluye el contexto social y económico (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, 2003).

Por consiguiente, la terminología asociada a los conceptos alimentación y nutrición humana es amplia, y deriva en otras acepciones fundamentales como el derecho a la alimentación, la seguridad alimentaria, sistema alimentario, desnutrición, sobrealimentación, o educación nutricional, entre otras numerosísimas de uso internacional, como se puede comprobar en la plataforma AGROVOC, de la propia FAO que relaciona conceptos multilingües difícil acceso y escasas definiciones.

Paradójicamente es difícil encontrar una definición de “alimentación” como concepto específico en los múltiples trabajos y documentos consultados, que usan el término para las argumentaciones generales, y nutrición cuando se exponen temas en relación con la salud, y las ciencias y tecnologías de los alimentos.

4.1.1. Influencia de los organismos internacionales de alimentación y nutrición

La Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) son los dos organismos que representan



a la Comunidad Internacional en cuanto al cuidado de la alimentación, la nutrición y la salud, bajo el amparo de la Organización de Naciones Unidas.

El tercer organismo internacional de envergadura es la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) que impulsa la Cátedra UNESCO de Ciencias y Tecnologías de la Alimentación, y la Cátedra UNESCO-NATURA de ciencias de la alimentación y la nutrición, entre otras actividades y eventos relacionados con estas áreas de conocimiento.

La ingente cantidad de información que han generado estas entidades a lo largo de los últimos 40 años han permitido elaborar bases de datos con terminológica multilingüe, es decir, relación de conceptos y su correspondencia con distintos idiomas como principal cometido, pero es difícil encontrar definiciones, y más, como sería lógico, para conceptos básicos como “alimentación y nutrición”. Algunos ejemplos de estos grandes repositorios son el portal terminológico online de la FAO: FAOTERM, y la base de datos terminológica de las Naciones Unidas: UNTERM.

De hecho, siguen siendo válidas las definiciones empleadas para las preparaciones de los encuentros internacionales, cuyos documentos ha sido necesario rastrear para localizar un material tangible como soporte inicial del Marco Teórico del presente TFG.

Para el voluminoso trabajo de las Naciones Unidas, la FAO elaboró en 2009 un “glosario de derecho a la alimentación”, que recoge 418 conceptos definidos, seleccionados a partir de documentos, publicaciones, y actas de reuniones de expertos sobre el derecho a la alimentación y seguridad alimentaria (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, 2009).

Del mismo modo, para la Segunda Conferencia Internacional sobre Nutrición organizada por la FAO en Roma en 2014 se elaboraron una serie de materiales, entre los que se encuentra un repositorio de 90 términos y acepciones sobre alimentación, nutrición, y conceptos relacionados, y que han sido empleados para la elaboración de distintas legislaciones internacionales, entre ellas la europea y la española.

Previamente se realizaron reuniones internacionales que aportaron documentos técnicos de trabajo, como la primera Conferencia Internacional sobre Nutrición, organizada por la FAO y la OMS en 1992 que dio lugar a la famosa “Declaración de Roma sobre Nutrición”, o la Reunión Consultiva Conjunta FAO-OMS sobre preparación y uso de directrices nutricionales basadas en los alimentos, de 1995.

Un largo recorrido que deja grandes repositorios léxicos, más para uso científico-técnico que para uso extensivo general. La Unión Europea también dispone de IATE

(Interactive Terminology for Europe), una plataforma de términos sin definiciones para acceso a numerosos documentos relacionados.

4.1.2. Amplitud y dispersión terminológica

De este modo se ha ido forjando por convenio de los organismos internacionales un modo de entendimiento terminológico para avanzar en planes específicos y territoriales de desarrollo con el objetivo de “promover y fomentar la utilización de estrategias y acciones para mejorar el bienestar internacional y el consumo de alimentos en todo el mundo (Primera Conferencia Internacional sobre Nutrición, Roma 1992), y lograr un “equilibrio alimentario”, es decir, la adecuada nutrición de los distintos pueblos del mundo, especialmente en la población infantil (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, 2002).

Esta amplitud y dispersión del repositorio terminológico en estas materias hace complicado su uso por parte de las ciencias que estudian el fenómeno alimentario en su interacción con el hombre, como las ciencias sociales o las ciencias de la alimentación y la salud, que optan por conceptos propios para argumentar sus tesis, y utilizan vocablos nuevos, o ya en uso propios de sus áreas de conocimiento.

Se han recogido en la Figura 4 varias definiciones de alimentación y nutrición, y otros términos conexos, de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Real Academia Española (RAE), que dan cuenta de diferentes puntos de vista en función de su contexto de uso.

Figura 4

Definiciones aportadas por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura en documentos de trabajo, y la Real Academia Española.

| CONCEPTO | DEFINICIÓN | FUENTE |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Alimentación | Se entiende por alimentación el “proceso consciente y voluntario que consiste en el acto de ingerir alimentos para satisfacer la necesidad de comer”. | “Educación en alimentación y nutrición para la enseñanza básica”. Universidad de Chile (FAO, 2003). http://www.fao.org/3/am401s/am401s00.htm |
| Alimentación | 1. Acción y efecto de alimentar o alimentarse. 2. Conjunto de las cosas que se toman o se proporcionan como alimento. 3. Actividad industrial o comercial de productos alimenticios. | Real Academia Española de la Lengua, 2021. https://dle.rae.es/alimentaci%C3%B3n?m=form |



| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Alimento (Def., adoptada por la legislación europea seguridad alimentaria) | <p>1. Toda sustancia, elaborada, semielaborada o bruta, que se destina al consumo humano, incluidas las bebidas, el chicle y cualesquiera otras sustancias que se utilicen en la fabricación, preparación o tratamiento de los alimentos, con exclusión de los cosméticos, el tabaco y las sustancias utilizadas solamente como medicamentos.</p> <p>2. Sustancias, incluidas las bebidas de origen vegetal o animal, que contienen nutrientes y energía y que se destinan al consumo humano.</p> | <p>División de Nutrición y Sistemas Alimentarios (FAO, 2014). http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/faoterm/ICN2Glossary-Nov2014-Updated2016_01.xls</p> |
| Nutrición | <p>Ingesta de alimentos e interacción de procesos biológicos, sociales y económicos que influyen en el crecimiento, funcionamiento y estado del organismo.</p> | <p>División de Nutrición y Sistemas Alimentarios, FAO 2014. http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/faoterm/ICN2Glossary-Nov2014-Updated2016_01.xls</p> |
| Nutrición | <p>1. Acción y efecto de nutrir. 2. Disciplina que estudia la relación entre alimentación y salud.</p> | <p>Real Academia Española de la Lengua, 2021. https://dle.rae.es/nutrici%C3%B3n?m=form</p> |
| Nutrir | <p>Aumentar la sustancia del cuerpo animal o vegetal por medio del alimento, reparando las partes que se van perdiendo en virtud de las acciones catabólicas.</p> | <p>Real Academia Española de la Lengua, 2021. https://dle.rae.es/nutrir</p> |
| Sistema alimentario | <p>Los sistemas alimentarios son las personas y los recursos que intervienen en la producción, elaboración, distribución y consumo de alimentos así como en la gestión de residuos. Abarca el ecosistema y todas las actividades relacionadas con la producción, elaboración, comercialización, distribución, preparación y consumo de alimentos. También comprende los insumos necesarios y los productos generados en cada una de estas actividades.</p> | <p>División de Nutrición/Servicio de Programación y Documentación de Reuniones, FAO, 2013 (MI 198). http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/faoterm/ICN2Glossary-Nov2014-Updated2016_01.xls</p> |
| Desnutrición | <p>Resultado de una prolongada ingestión alimentaria reducida y/o absorción deficiente de los nutrientes consumidos como resultado de una enfermedad infecciosa repetida. Incluye bajo peso para la edad, baja talla para la edad (raquitismo), delgadez extrema para la edad. Generalmente asociada a una carencia de energía (o de proteínas y energía), aunque también puede estar relacionada a carencias de vitaminas y minerales (carencia de micronutrientes); Resultado de una ingesta dietética insuficiente o de enfermedades infecciosas reiteradas, o de ambas cosas. Comprende la insuficiencia ponderal en relación con la edad, la estatura demasiado baja para la edad (retraso del crecimiento), la delgadez peligrosa en relación con la estatura (emaciación) y el déficit de vitaminas y minerales (malnutrición por carencia de micronutrientes).</p> | <p>SOFI, Anexo 3, FAO, 2013 (MI637).; División de Nutrición/Servicio de Programación y Documentación de Reuniones, FAO, 2013 (MI198).</p> |
| Malnutrición | <p>1. Estado fisiológico anormal debido a un consumo insuficiente, desequilibrado o excesivo de macronutrientes o micronutrientes. La malnutrición incluye la desnutrición y la hipernutrición así como las carencias de micronutrientes. 2. Estado fisiológico anormal debido a carencias, excesos o desequilibrios en la energía o los nutrientes necesarios para poder llevar una vida activa y sana.</p> | <p>SOFI, Anexo 3, FAO, 2013 (MI637).; División de Nutrición/Servicio de Programación y Documentación de Reuniones, FAO, 2013 (MI198).</p> |

Fuente: Elaboración propia.

En relación a la complejidad del panorama alimentario, adquieren especial relevancia la “desnutrición” o “malnutrición” como contraposición a una alimentación sana y equilibrada, y se incide en la necesidad de promover una “educación alimentaria y nutricional” (FAO 2021) que incluye aquí el concepto “alimentaria” como educación de base para promover la educación nutricional, sobre el conocimiento de alimentos y qué hacer y cómo actuar para mejorar la nutrición. (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, 2021)

En este sentido, es necesaria la aplicación de políticas que respalden la educación en materia de nutrición para promover la transformación de los sistemas alimentarios y lograr dietas asequibles y saludables, además de políticas para reducir el costo de los alimentos nutritivos y garantizar el acceso de las dietas saludables (Figura 5), según indica el informe *El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo*, elaborado por la FAO, el FIDA (Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola), la OMS, el PMA (Programa Mundial de Alimentos) y UNICEF (Roma, 2020).

Figura 5

Políticas complementarias que promueven dietas saludables.



Fuente: El Estado de la Seguridad Alimentaria y la Nutrición en el Mundo (2020).

Finalmente, se aporta por la importancia del término para este proyecto, otra definición de *educación nutricional* (y alimentaria como se ha comentado anteriormente) ofrecida por la FAO-MI198 (2013). Contiene tres acepciones:



1. Cualquier combinación de estrategias educativas, acompañada de un entorno propicio y que contribuya al mismo, que en conjunto facilite la adopción voluntaria de opciones alimentarias y otros comportamientos en materia de alimentación y nutrición que favorezcan la salud y el bienestar.

2. El objetivo de la educación sobre nutrición consiste en potenciar prácticas o comportamientos específicos relacionados con la nutrición a fin de cambiar los hábitos que contribuyen a una mala salud, mediante la estimulación del cambio entre las personas, para que adopten comportamientos alimentarios y nutricionales deseables que promuevan una buena salud y la protejan. Dicha educación ayuda a las personas a asimilar nueva información acerca de la nutrición y a potenciar las actitudes, las aptitudes y la confianza que necesitan para mejorar sus prácticas nutricionales.

3. Se refiere a la promoción de hábitos saludables de alimentación.

4.2. CULTURA, MODERNIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIAS: UNA VISIÓN DESDE LA ANTROPOLÓGICA Y LA SOCIOLÓGICA

El presente punto trata de ofrecer una visión de conjunto sobre la alimentación y el ser humano desde la perspectiva evolutiva que supone el acto alimentario, como “hecho social total” que representa (Poulain, 2002), y la relación entre una adecuada alimentación y la mejora del rendimiento académico, (Cueto, 2001), además de aportar respuesta acerca de la ausencia en España de estudios específicos sobre la alimentación en las enseñanzas básicas (Martinez y Pedrón, 2016).

No obstante, la asunción de comportamientos y hábitos saludables no viene determinada por un conocimiento exclusivo de las propiedades de los alimentos y las dietas más adecuadas, sino parte de la base del conocimiento humano como especie, que integra la alimentación como pilar esencial de supervivencia (evolución) y convivencia (socialización), entre lo biológico y lo social (Poulain, 2002).

Una progresión que ha ido modelando las estructuras sociales (Lévi-Strauss, 1964) y ha transformado la manera de entender y consumir alimentos hasta configurar actualmente los conceptos de “cultura alimentaria”, “modernidad alimentaria”, y “seguridad alimentaria” (Contreras, 1992, 2017).

Por otro lado, sí se han logrado formalizar estudios de Grado, como por ejemplo el Grado en Nutrición Humana y Dietética de las universidades de Zaragoza, Valencia, o Barcelona, o el Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Universidad



Complutense de Madrid, de la Universidad de Córdoba, y de la de Valencia, entre otras muchas a lo largo del territorio español, tanto públicas como privadas.

La formalización de estos estudios, según indican la práctica totalidad de las universidades en su descripción, es fruto de la necesidad de dar cobertura a una demanda industrial y social sobre los alimentos y la nutrición, tanto en la vertiente científico-técnica como en la social.

Este apartado recoge las visiones más recientes de las dos áreas de conocimiento que han abordado la alimentación en su interacción con el ser humano, la antropología y la sociología, que remarcan el desarrollado de investigaciones dispersas hasta alcanzar un compendio teórico que justifica su posición dominante, para analizar y evaluar la trascendencia vital y social que conlleva alimentarse, y ser alimentado, es decir, la producción, distribución, preparación, y consumo de alimentos (Goody 1995).

En este sentido, se aportan pensamientos planteados por las doctrinas actuales sustentadas en pinceladas de los autores tradicionales y modernos más representativos, y que determinan un espacio de estudio extensamente complejo porque el proceso de alimentación, como se mencionaba con anterioridad, es un “hecho social total” (Poulain, 2002).

Una realidad que evidencia la profunda trascendencia del “hecho alimentario” como motor de cambio evolutivo en el ser humano desde los orígenes de los “hominis” (Trancho et ál., 2018).

De este modo, la alimentación se configura como un hecho extremadamente complejo donde intervienen factores biológicos, psicológicos, sociales, culturales e históricos (Guidonet, 2007; Espeitx y Gracia, 2012).

La tradición sociológica se ha ocupado escasamente de la alimentación en su interacción con el contexto humano, y sólo a partir de las dos últimas décadas del siglo XX es cuando se han desarrollado estudios más específicos y prestado una especial atención a la influencia en la cultura y la sociedad hasta progresar en estudios sistemáticos hacia una “sociología de la alimentación”, con la incorporación de otras áreas del conocimiento como la antropología, la historia, o la psicología (Méndez y Gómez, 2005).

En este sentido, es fundamental la aportación de la tradición clásica sociológica, de autores como Engels, Weber, Durkheim, Veblen o Simmel, pero sobre todo las más recientes, con obras de referencia que promulgan y proponen una necesaria visión interdisciplinar, como interpretan Mennell, Murcott y Van Otterloo (1992), McIntosh



la urgencia de estrechar la colaboración interdisciplinar para construir un conocimiento científico integrado.

4.2.1. *Hacia una socioantropología de la alimentación*

Como se indicaba anteriormente, desde 1980 se ha generado un especial interés sociológico por la alimentación que ha progresado con otras áreas como la sociología nutricional, médica, rural, y otras ciencias del conocimiento como la antropología, la economía, la ciencia de la nutrición, o la psicología, entre otras (McIntosh, 1996), ideas precedidas por Mennell, Murcott y Otterloo en 1992, quienes ya tienen en cuenta en sus propuestas la investigación antropológica, histórica y sociobiológica, además de la específicamente sociológica (Gómez, 2008).

El hecho alimentario es, esencialmente, multidimensional: transita entre el espacio ecológico, biológico, psicológico, socioeconómico o político. Como ha sucedido con otros fenómenos de naturaleza compleja, hoy nadie discute que la alimentación pueda, o mejor dicho deba, ser estudiada atendiendo a una perspectiva interdisciplinar (Gariné 1998) (Gracia, 2010, p.1).

En este sentido, Poulain (2002) asegura que la sociología de la alimentación bebe de otras áreas de la sociología: salud, consumo, rural y sistemas alimentarios, cultura; y otras externas como la ciencia de la Nutrición, la historia de la alimentación, y obviamente de la antropología social y cultural. Esta riqueza, explica Poulain, confirma el acto alimentario como “*hecho social total*”.

El término fue acuñado por Poulain a partir del trabajo de Marcel Mauss en su libro “Ensayo sobre el don” de 1925, sobre el famoso concepto de “hecho total”, esbozado por su tío, Émile Durkheim, considerado uno de los padres de la sociología.

Poulain perfila así el concepto de *socioantropología de la alimentación* como un espacio integrador entre lo biológico y lo cultural, “convirtiéndose el hecho alimentario no sólo en un fenómeno social total sino también en un fenómeno humano total” (2002, p. 243-244).

De este modo, la antropología interpreta el acto alimentario en todas las dimensiones culturales y recoge el término “hecho social total”, que formaliza las identidades sociales y culturales (Amaya-Corchuelo y Lozano-Cabedo, 2021), en referencia a (Lévi-Strauss, 1964; Mead, 1971; Contreras y Gracia-Arnaiz, 2005).

Por el lado de la sociología, los estudios clásicos no plantean una relación intrínseca con el comportamiento alimentario: Engels en 1892 sobre la desigualdad de la clase obrera,

Weber en 1909 sobre la historia de la agricultura, o Durkheim en 1912 sobre comportamientos religiosos, como sacrificios, restricciones, y alimentos sagrados. (Díaz y Gómez, 2005).

Estas aproximaciones socio-antropológicas, continúan Díaz y Gómez (2005), cambian con los primeros análisis sobre consumo, donde se van describiendo pautas y normas de comportamiento social, y a partir de Richards (1939) que plantea la alimentación como actividad estructurante y organizadora de la vida social, pero sobre todo con Lévi-Strauss, padre del estructuralismo, que considera que la cocina de una sociedad refleja su estructura social.

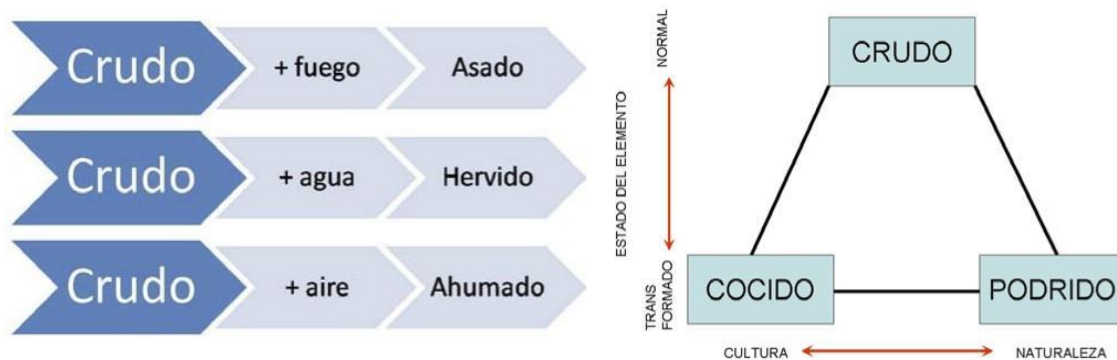
En este sentido, el comienzo del uso del fuego transformó los alimentos y la comida se convirtió en un uso cultural, donde el paso de “lo crudo a lo cocido” supuso el salto en el despertar de la humanidad Lévi-Strauss (1964), estableciendo comportamientos culturales no sólo en el aspecto nutritivo de la comida.

De este modo, Lévi-Strauss asegura que las manifestaciones culturales presentan identidades universales en sus estructuras subyacentes, de tal forma que las prácticas culturales se estructuran de manera similar a pesar de las diferencias geográficas y temporales entre culturas (Godoy, 2008).

Para visualizar este salto cultural que representa el fuego en la evolución del ser humano proponemos la representación gráfica más famosa de Lévi-Strauss, el modelo crudo-cocido y el triángulo culinario (Figura 7), donde pretende demostrar, continúa Godoy (2008) que en todas las culturas hay patrones de jerarquía de alimentos asociados a las formas de cocción, y que estos patrones no son específicos de una cultura sino universales.

Figura 7

Interacción de la antropología con otras disciplinas.



Fuente: Aguilar, 2006, p.122.



En este sentido, es la antropología la disciplina que lógicamente ha ahondado más en el conocimiento de la alimentación de nuestros antecesores, con referencias catalogadas de hasta 3,8 millones de años atrás, y con más precisión en la actualidad con el apoyo de los avances tecnológicos de secuenciación del ADN.

Para hacerse una idea de la precisión y la aportación de la secuenciación genómica, baste destacar que las distintas capas del sarro dentario han proporcionado una información vital para reconocer las especies vegetales y animales ingeridas. (Trancho, G., Rosas, A., Baquedano, E., 2018).

Estos recientes estudios, continúa Trancho (2018), aportan una información de primera magnitud que está permitiendo determinar la relación directa entre alimentación y evolución, vinculada a la salud y al desarrollo cognitivo. A partir de la antropobiología, en el caso, por ejemplo, de los Neandertales europeos, se han podido fijar las ubicaciones y los movimientos poblacionales, qué comían, y cómo “cocinaban” sus alimentos, y en cuya dieta, incluían plantas medicinales. (Henry et al, 2010)

Si la revolución neolítica supuso un cambio radical en los homínidos para la formalización de entornos sedentarios y por tanto sociales, la antropología defiende en general que la revolución del fuego fue determinante:

El hacha de mano supuso hace 1.700.000 años extraer la carne que era imposible con los dientes. La mayor ingesta de proteínas significó un incremento cerebral y capacidad mental. El siguiente gran salto hay que buscarlo en las formas naturales del fuego como los rayos. Los primeros hombres aprendieron a conservar el fuego. El Homo Erectus fue el primer homínido en asar los alimentos al fuego. Esto suponía eliminar gérmenes y facilitar la digestión a través de nuevas formas de cocinado como hervir o asar los alimentos. La comida asada reducía la cantidad de energía necesaria para hacer la digestión, que quedaba a disposición del cerebro. A lo largo de cientos de miles de años su volumen aumentó hasta los 1.100 cm cúbicos, más o menos como el cerebro de una persona en la actualidad. Las hogueras se convirtieron en puntos de reunión para la comunidad, y probablemente se forjaron los primeros círculos interpersonales y quizá las primeras formas de lenguaje, en torno al fuego y el alimento. (Hogh y Papirowsky, 2018. Documental)

Los genes evolucionan a partir de la dieta y el medio ambiente para preservar la supervivencia del individuo, ya que se producen épocas de abundancia y de hambruna, y como consecuencia el organismo se permite “ahorrar” energía y la acumula como grasa. De esta forma, la herencia de los ancestros de los primeros homínidos, condiciona la

elección de alimentos ricos en grasa y proteínas como medio de supervivencia aún en la actualidad. (Sánchez, 2008)

La función cognitiva se ve afectada profundamente por el estado ponderal del niño adolescente, y los niños obesos tienden a mostrar menor puntuación en los tests de control cognitivo, y la insulino-resistencia también se ha relacionado con el deterioro de la función cognitiva en adultos. (Libro Blanco de la Nutrición Infantil en España, 2015)

El rendimiento escolar depende múltiples factores entre los que destaca el estado de salud, y obviamente la alimentación es una clave que debe tener en cuenta la ingesta de energía y nutrientes en cada periodo de edad, el sexo, la velocidad de crecimiento, el nivel de actividad física y el estado ponderal. (Martí, 2015)

Según Cueto (2001), saltarse el desayuno está asociado en la población escolares con una disminución del rendimiento cognitivo, por ejemplo, del estado de alerta, la atención, la memoria, el procesamiento de la representación visual complejo, resolución de problemas. Esta y otras circunstancias relativas a los hábitos alimentarios, continúa Cueto (2001) tienen que ordenarse mediante políticas y programas específicos de alimentación entre los escolares. (ver Figura 8)

Figura 8

Una nutrición adecuada mediante planes específicos permite elevar el rendimiento académico entre la población escolar además de fomentar unos hábitos saludables.



Fuente: Adaptado de Cueto S. (2001), Breakfast and performance. Public Health Nutrition.

Si la alimentación a lo largo de la historia del hombre ha ido modelando su genética formalizando una antropogénesis adaptada al medio, la integración de los estadios sociales en el hecho alimentario, orienta y modifica los criterios de elección y consumo de alimentos entorno a una cultura alimentaria, y su evolución hacia una modernidad alimentaria que



resalta el conflicto entre lo físico y dietas adecuadas que respeten la genética evolutiva (paleodieta), con la consecuente aparición de enfermedades derivadas como la obesidad, o la diabetes, entre otras. (Arroyo, 2008)

Es aquí donde la educación alimentaria integrada en las enseñanzas básicas puede jugar un papel decisivo en la orientación hacia una adecuación nutritiva que complete una educación nutricional exclusivamente (Guidonet, 2007).

El retraso de estudios alimentarios propios en España respecto a otros países puede estar en la base del retraso también de la asunción de la necesidad de una asignatura complementaria en las enseñanzas básicas que trace un camino de orden alimentario futuro. (Gracia, 2010; Contreras, 1992)

4.2.2. Cultura alimentaria

Lejos de ser únicamente un hecho biológico, la alimentación es un “hecho social total”, y comprende diversos aspectos como la cultura, la historia, la política, la economía, la religión, el género, la salud o la ideología, según afirma el sociólogo francés Marcel Mauss (Guidonet, 2007).

Entendemos por sociedad el conjunto de seres humanos que viven de manera organizada y que comparten una misma cultura; por lo que, la alimentación, además de ser un hecho social, también es un hecho cultural (Díaz, 2005).

La cultura alimentaria comprende el conjunto de creencias, conocimientos y prácticas heredadas o aprendidas asociadas a la alimentación y que son compartidas por un mismo grupo social (incluyendo platos tradicionales, alimentos concretos, diferentes utensilios y protocolos, etc.). Así pues, el hecho de alimentarse permite unir la naturaleza (lo biológico) y la cultura (lo social), como una necesidad del ser humano (Leyva y Pérez, 2015).

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura entiende el término cultura alimentaria como el conjunto de:

Modelos alimentarios y nutricionales que forman parte de la herencia cultural de todos los grupos de personas y pueblos. El concepto también se refiere a las formas de cultivar, cosechar y preparar los alimentos y a los ritos o celebraciones asociados. (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, 2009)

La alimentación conlleva determinados valores y supone representaciones socioculturales que, a día de hoy, guían el consumo en mayor medida que posibles elementos biológicos y nutricionales. “Si consumimos ciertos alimentos es porque los tenemos a



nuestra disposición; nos gusta su sabor y presentan ventajas para nuestro cuerpo” (Fischler, 1995, p. 28).

Destacan cuatro valores esenciales que influyen en la elección del alimento: el valor nutricional, el alimento escogido nos ha nutrir; la inocuidad, evitar alimentos que producen enfermedades a largo plazo, como por ejemplo, las grasas saturadas; el valor organoléptico, comprende los alimentos que nos gustan y atraen por sus cualidades y elaboración; y finalmente, el valor cultural, que diferencia la alimentación entre los grupos sociales (Moreno, 2001).

Existen otros factores relacionados directamente con la alimentación, como son: los temporales (cuándo comemos), los espaciales (dónde comemos), los de apoyo material (cómo comemos: uso de una vajilla, en la mesa, etc.) y la compañía (solos, en familia, con amigos). Todos estos factores culturales influyen en el diseño de las dietas alimentarias (Guidonet, 2007).

Así pues, los alimentos no son únicos y comunes para todas las culturas, sino que tienen diferentes significados dependiendo del grupo social, la religión, la ideología o el contexto geográfico e histórico. De esta manera, los alimentos dan un carácter individual a cada cultura y la diferencian del resto, es decir, conforman una parte de la identidad cultural.

A lo largo del siglo XX, la alimentación ha sufrido vertiginosos cambios debido a las transformaciones en los sistemas alimentarios. Estas transformaciones se han originado, a su vez, por los cambios sociales, demográficos y económicos del nuevo mundo globalizado (Langreo y Germán, 2018).

Las transformaciones han puesto a disposición de los consumidores nuevos alimentos y formatos (Nicolau y Pujol, 2011), que modifican la cultura alimentaria tradicional de los pueblos. La transformación incluye procesos de desaparición o sustitución y adición de alimentos que afectan al sistema alimentario, a sus prácticas y valores.

Contemporáneamente, la mundialización de la economía ha extendido el repertorio de los alimentos disponibles. La globalización de los intercambios culturales ha contribuido a profundos cambios en las culturas alimentarias, y en los hábitos, preferencias y repertorios culinarios. Se han desarrollado fusiones gastronómicas. (Observatorio de la Alimentación, 2019, p. 12).

Alimentación y cultura forman parte de una misma realidad social, por lo que los cambios que afectan a la sociedad influyen en las prácticas, los consumos y los valores alimentarios, modificándolos y adaptándolos al nuevo contexto social (Gracia, 1997).



Por consiguiente, los vertiginosos cambios sociales acontecidos recientemente a partir del fenómeno mundial de la globalización, han afectado al comportamiento alimentario, modificando los hábitos y prácticas alimentarias y llevándonos a una nueva forma de cultura (Gracia, 2010).

Este nuevo orden alimentario, ha causado cambios en la estructura y composición de las comidas y en la forma de preparación, de conservación, en los horarios y frecuencias de comida, que han minimizado o eliminado algunos de los rasgos de nuestra cultura, lo que supone una pérdida de identidad (Leyva y Pérez, 2015).

4.2.3. Modernidad alimentaria

“A lo largo del siglo xx, la relación que los individuos de los países industrializados mantuvieron con la alimentación se transformó profundamente, al igual que la asociación entre la alimentación y la salud” (Muñoz et ál., 2019, p. 53).

Desde los inicios del siglo XIX hasta hoy, se ha producido una evolución científica y tecnológica que ha manifestado la intrínseca relación entre el contexto histórico-social y el hecho alimentario (Guidonet, 2007).

Este nuevo contexto, ha causado el surgimiento de un nuevo término: modernidad alimentaria. Esta nueva forma de interpretar el hecho alimentario está directamente relacionada con la confusión de la sociedad a la hora de decidir qué alimentos incluir en su dieta y cómo seleccionarlos, pues existe una situación de desconcierto y desconfianza al no conocer qué es lo verdaderamente seguro (Díaz, 2005).

Continúa Guidonet (2007), afirmando que esta situación se puede entender por el distanciamiento entre el proceso productivo y el consumidor y por la transformación de los alimentos mediante la adición de sustancias químicas o no naturales. Además, el lenguaje especializado (científico) dificulta la comprensión de las etiquetas de alimentos envasados o frescos, produciendo un miedo a no saber qué comemos.

Asimismo, a raíz de las modificaciones en los estilos de vida de la sociedad, se han reestructurado las formas de organización alimentaria propiciado la adquisición de nuevos modos de comer más operativos y flexibles, como el consumo de comidas precocinadas, productos manipulados, las comidas conocidas como “fast food” (comida rápida), entre otros (Gracia, 2010).

4.2.4. Seguridad alimentaria

A partir de las anteriores consideraciones, la seguridad alimentaria adquiere progresivamente una relevancia determinante en el contexto internacional, sobre todo a



partir del último tercio del siglo XX con la creación del Comité de Seguridad Alimentaria Mundial en 1976, como respuesta a la necesidad de controlar la producción, los procesos, y la distribución de alimentos, además de promover acuerdos internacionales para garantizar el derecho a la alimentación de todos los pueblos. (Comité de Seguridad Alimentaria Mundial de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación - FAO)

El final de la década de los noventa del siglo XX inaugura un periodo marcado por la transformación del sector agroalimentario, con grandes extensiones de producción agrícola, de procesado y comercialización de alimentos, que distancia a productores y consumidores (Díaz y García, 2014).

La seguridad alimentaria adquiere por tanto a partir del entorno que describe la modernidad alimentaria (ver apartado 4.2.3) una dimensión desconocida con anterioridad, y se constata según indican Díaz y Gómez (2005) que hay pocos campos en los que los comportamientos se encuentren tan regulados, a través de políticas nutricionales y sanitarias.

En este sentido, la práctica totalidad de los países integrados en las convenciones internacionales de Naciones Unidas han habilitado legislaciones que regulan la producción y comercialización de alimentos con mayores o menores restricciones, y que han evolucionado a la sombra de las crisis alimentarias, como la denominada “de las vacas locas” en 2009, que afectó a toda Europa, o la del aceite de colza adulterado en 1981, la mayor crisis alimentaria en España, y que no se ha repetido por los estrictos controles, ya que en marzo del pasado año, durante la pandemia de Covid-19, la Comunidad de Madrid ordenó destruir 200.000 litros de aceite de colza adulterado, abandonados en una nave industrial de Alcorcón. (Teresa Amiguet. La Vanguardia, 1/05/2021).

De hecho, la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) dispone de una página de actualización permanente sobre alertas alimentarias. El conjunto de organismos encargados de vigilar el inmenso volumen de los procesos alimentarios, y los mecanismos que facilitan su control están regulados en España por la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.

En el área que compete a este trabajo, en su objeto y fines descritos en el apartado primero, indica en el punto b), que es un fin específico:

La fijación de las bases para la planificación, coordinación y desarrollo de las estrategias y actuaciones que fomenten la información, educación y promoción de la salud en el



ámbito de la nutrición y en especial la prevención de la obesidad. (Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, 2011)

Y en su artículo 40, capítulo VII, sobre “Medidas especiales dirigidas al ámbito escolar”, desarrolla en 7 puntos qué objetivos deben alcanzar las autoridades educativas en la incorporación de conocimientos relativos a la alimentación y la nutrición, indicando que “las autoridades educativas competentes promoverán la enseñanza de la nutrición y alimentación en las escuelas infantiles y centros escolares (...)”. (Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, 2011)

Por su parte, la legislación europea establece lógicamente coberturas más amplias de protección, y crea en 2002 la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria que ofrece asesoramiento científico y comunica los riesgos existentes y emergentes asociados a la cadena alimentaria, y regula en sucesivos reglamentos todas las materias concernientes a la seguridad alimentaria, que permanecen en constante revisión. (Reglamento (CE) n° 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002)

Esta preocupación legislativa no hace sino confirmar la realidad paradójica que supone actualmente disponer de mucha información para elegir los numerosos productos que pone a disposición la globalización, frente a una percepción generalizada de desprotección alimentaria. (Contreras, 2005)

La globalización ha provocado un mayor control de las industrias sobre la producción, asegura Contreras (2005), cuyos alimentos, debido a los cambios tecnológicos lo alejan de su origen natural, provoca en el consumidor una pérdida de referencia, y un desconocimiento de los modos de producción, y finalmente una desconfianza en su seguridad.

En este sentido, la legislación española establece un marco normativo superior para proteger a los ciudadanos, pero incide en la promoción del conocimiento de la cultura y ciencia alimentaria en las escuelas, de modo que según Mijancos (2013), la Educación Alimentaria ha ido emergiendo como una de las temáticas de la Educación para la Salud que hoy en día más interés social suscita, citando trabajos de Banet, 2004; González Rodríguez, 2009; López, 2010; Pérez de Eulate y Ramos, 2009.

Para Mijancos (2013), una hipotética asignatura de Educación Alimentaria deberá contemplar los nuevos estilos de vida y de comunicación mediática poco favorables a la salud, en un entorno muy rápido que origina en el consumidor inseguridad sobre su



alimentación, y que habrá que tener en cuenta para diseñar programas de educación (Mijancos, 2013, p 25).

En definitiva, el peso legislativo y un repertorio de voces autorizadas que condicionan una mejora en la cultura y seguridad alimentaria a través de la educación, como atestiguan los datos de la Organización Mundial de la Salud.

Según este organismo internacional, más de la mitad de la población mundial mayor de 18 años está obesa o tiene sobrepeso en una relación del 13 y el 39 por ciento respectivamente, circunstancia que considera como pandemia mundial, siendo los profesionales de la educación y de la salud piezas clave para impulsar un cambio que permita combatir estas enfermedades no transmisibles (Organización Mundial de la Salud, 2020).



4.3 UNA NUEVA SITUACIÓN QUE REQUIERE DE EDUCACIÓN ALIMENTARIA

En las últimas décadas del siglo XX, se han producido cambios notables en la alimentación a nivel mundial. Esto se debe, entre otros factores, al desarrollo tecnológico y al incremento del poder adquisitivo de algunas familias en sociedades desarrolladas que ha posibilitado un aumento considerable en la ingesta de alimentos. Estos cambios han provocado en los últimos años problemas de salud como la obesidad o el sobrepeso que, a su vez, causan enfermedades como diabetes, cardiopatías y discapacidad, entre otros.

4.3.1. *Obesidad y enfermedades no transmisibles relacionadas con la alimentación*

“Nuevos estudios han aumentado la alerta: la obesidad en España entre la población infante juvenil sigue al alza. Los datos son de los más altos de Europa, y nos colocan solo por detrás de Grecia e Italia” (González, 2020). Esta noticia publicada en la plataforma digital de EFE:SALUD, alerta de la situación actual de obesidad infantil en España.

Por su parte, la Organización Mundial de la Salud (OMS) presenta, el 1 de abril de 2020, datos de interés como:

“Desde 1975, la obesidad se ha casi triplicado en todo el mundo” (Organización de las Naciones Unidas, 2020).

“En 2016, había más de 340 millones de niños y adolescentes (de 5 a 19 años) con sobrepeso u obesidad” (Organización de las Naciones Unidas, 2020).

En 1997, la Organización Mundial de la Salud (OMS) declara la obesidad como el «nuevo síndrome mundial» (Leis y Gil, 2015).

Actualmente, la obesidad es uno de los principales problemas de salud pública, afectando a todos los países, grupos étnicos y edades, convirtiéndose en una de las epidemias del siglo XII. Además, la obesidad causa un elevado impacto en la calidad de vida y las repercusiones psicológicas y sociales de la persona (JAMA, 2011).

Diversos estudios demuestran que los patrones de consumo alimentario en la infancia se caracterizan por una ingesta abundante de azúcares, grasas y sodio, y deficitaria en nutrientes esenciales como calcio, hierro, zinc o vitamina C y fibra. En estos patrones alimentarios, las golosinas y los snacks tienen un lugar destacado (Piaggio et ál., 2011).

Concretamente, en España, el abandono de la dieta mediterránea en favor de productos industriales con un alto contenido en calorías y ácidos grasos saturados, contribuyen al aumento de la obesidad y de los niveles de colesterol (Fernández, 2006). Asimismo, la evolución del aumento del sobrepeso y la obesidad en estas últimas décadas se debe a los cambios socioeconómicos que han modificado los hábitos alimentarios y los

índices en actividad física, que han empeorado desde la crisis sanitaria por el COVID-19 (Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, 2014; Fondo Internacional de Emergencia de las Naciones Unidas para la Infancia, 2021).

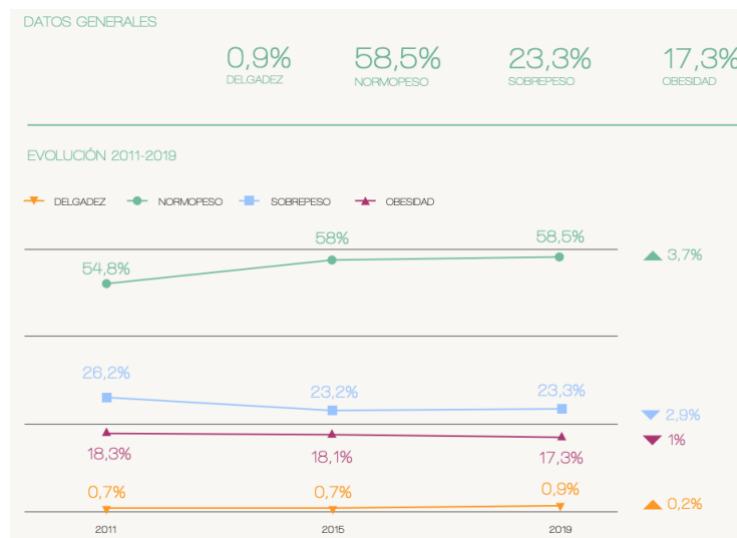
La Organización Mundial de la Salud declara: “el número de niños y adolescentes de edades comprendidas entre los cinco y los 19 años que presentan obesidad se ha multiplicado por 10 en el mundo en los cuatro últimos decenios” (2017, p.1).

Con la finalidad de erradicar la obesidad infantil e impedir su crecimiento, en España, la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, inició en 2005 la Estrategia para la Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad (Estrategia NAOS).

Además, desde 2011 realiza el estudio sobre la alimentación, actividad física, desarrollo infantil y obesidad (ALADINO). Existen tres ediciones (2011, 2015 y 2019) que se han realizado a través de la Estrategia NAOS a escolares de 6 a 9 años como se puede observar en la siguiente figura.

Figura 9

Estudio ALADINO 2019 sobre la alimentación, actividad física, desarrollo infantil y obesidad en España a 16.665 escolares de 276 colegios entre 6 a 9 años.



Fuente: Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (2019).

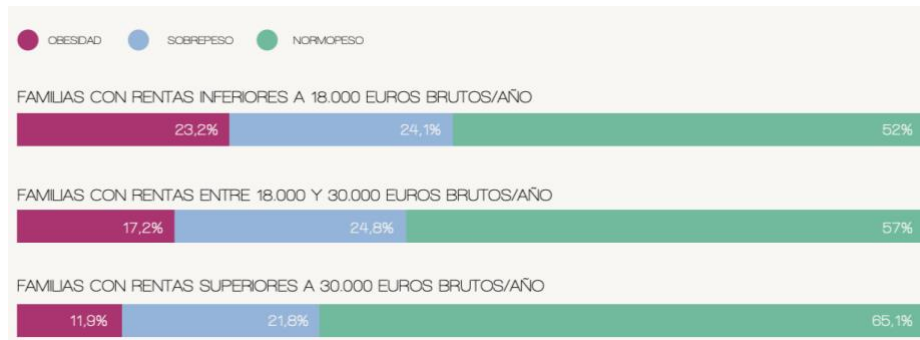
“El Estudio ALADINO 2019 muestra que cuatro de cada diez escolares tienen exceso de peso y un 4,2% de los escolares presentan obesidad severa” (Fondo Internacional de Emergencia de las Naciones Unidas para la Infancia, 2021).

Asimismo, el Fondo Internacional de Emergencia de las Naciones Unidas para la Infancia (2021) asegura que con frecuencia, los malos hábitos alimenticios se corresponden con bajos

ingresos familiares. Así pues, en la figura 8 la obesidad es un problema de salud y tiene una causa social, afectando al 23% de las familias con rentas bajas en España, frente al 12% de las de rentas altas, como se puede observar en la siguiente figura.

Figura 10

Estudio ALADINO 2019 sobre la Alimentación, Actividad Física, Desarrollo Infantil y Obesidad en España en relación a las rentas familiares.

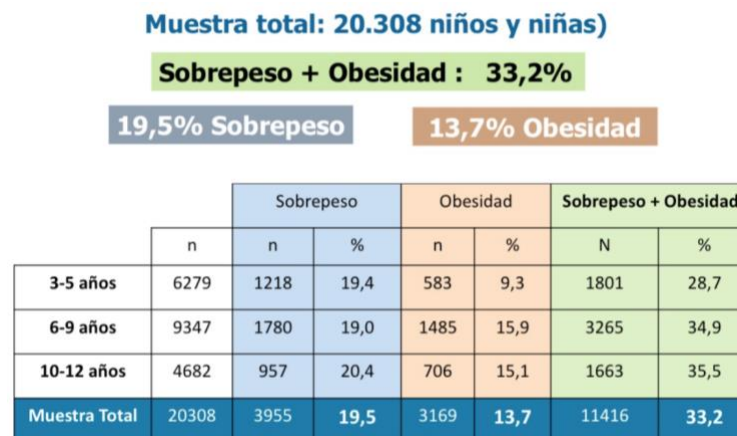


Fuente: Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (2019).

A su vez, Thao-Salud Infantil, un programa de prevención de la obesidad infantil de 0 a 12 años, realizó un estudio en 2015, basado en más de 20.000 niños y niñas, y que mostró un 19,5% de sobrepeso y un 13,7% de obesidad, lo que en conjunto es el 33,2% de prevalencia. En niñas es de 30,7% y en niños del 35,4% (THAO, 2015).

Figura 11

Prevalencia de sobrepeso y obesidad infantil. Total de municipios Thao 2014-2015 (según referencia OMS).



Fuente: Thao-Salud Infantil (2014-2015).

La obesidad y el sobrepeso tienen una importante repercusión psicológica, emocional que inciden en la adaptación social del niño. Pues este puede tener una imagen no deseada de sí mismo y expresar sensaciones de inferioridad y rechazo (Casas y Gómez, 2016).

Según los especialistas en pediatría, Leis y Gil (2015), existen varios contextos que presentan amenazas para la salud infantil, algunos de ellos se pueden observar en la siguiente tabla.

Figura 12

Posibles amenazas para la salud infantil.

| Ámbito familiar |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pocas comidas en familia. Individualismo en las conductas, tanto alimentarias como de actividad física. Comida delante del televisor. Influencia de los niños en la elección de la cesta de la compra y del menú. Nevera y despensa repleta de alimentos disponibles con alta densidad energética. Técnicas culinarias inadecuadas, pérdida de la cocina tradicional, uso de alimentos precocinados. Acceso incontrolado a las TIC y publicidad en el hogar. Hábitos inadecuados en las familias para conseguir pérdidas de peso rápidas, conductas de autocontrol del peso, que ocasionan un patrón de conducta alimentaria alterado en el niño. |
| Ámbito académico |
| Insuficiente educación nutricional. Insuficiente actividad física dentro del currículum escolar, poco espacio para su realización y escasa actividad física extraescolar. Insuficiente percepción de la autoestima en los niños, dificultades para realizar el ejercicio físico, diferentes aptitudes. |
| Ámbito social |
| Influencia de los medios de comunicación, de la industria alimentaria y de la moda, del marketing y de la publicidad en los cambios sufridos en los hábitos de vida, a través del impacto de las pantallas, TV, ordenador y videojuegos. Grandes superficies con alimentos densos en energía orientados hacia el niño, y situaciones en espacios a su altura y visibilidad, buscando su consumo y la fidelización a la marca. Disponibilidad de dinero por parte de los menores, con autonomía para elegir y comprar alimentos. Pérdida progresiva de la adherencia a las dietas tradicionales, saludables y bioactivas. Crisis económica y desestructuración familiar. Inapetencia y neofobia o rechazo a nuevos alimentos, especialmente en niños pequeños. Accesibilidad sin control a dietas peligrosas, medicamentos o páginas web que inducen a la alteración de la conducta alimentaria. |

Fuente: elaboración propia.

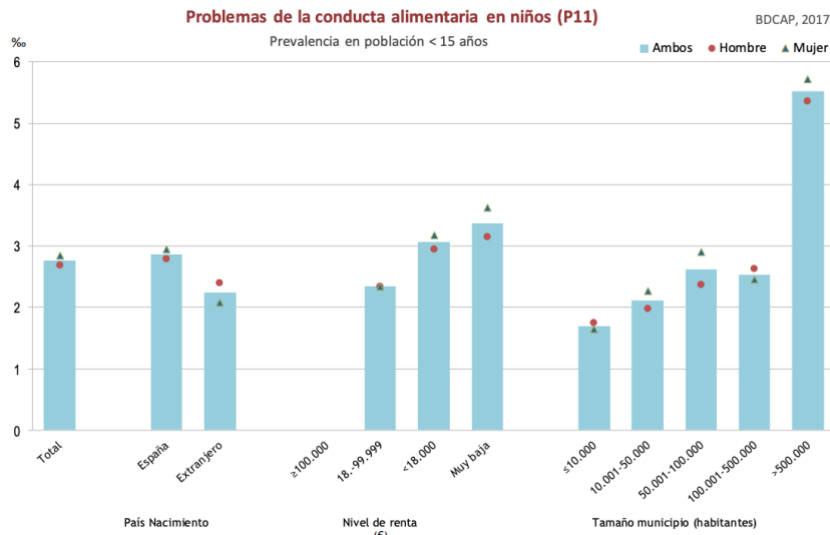
En relación a los trastornos de la conducta alimentaria, se puede observar la presencia de una temprana insatisfacción corporal, que se muestra en niñas a partir de los 5 años de edad, por la interiorización del modelo corporal delgado. En el caso de los niños, la insatisfacción se asocia a un deseo de tener un cuerpo musculoso. Las influencias familiares, las amistades, los medios de comunicación y el efecto negativo de las nuevas tecnologías constituyen factores de riesgo para el desarrollo y el mantenimiento de los Trastornos de Conducta Alimentaria (Espín y Moreno, 2015).

Asimismo, según muestra la gráfica (figura 13) elaborada por la Base de Datos Clínicos de Atención Primaria, los problemas de conducta alimentaria (excluyendo la

anorexia nerviosa) son un síntoma que se recoge con más frecuencia en el medio urbano y en las rentas más bajas (Base de Datos Clínicos de Atención Primaria, 2020).

Figura 13

Problemas de conductas alimentarias en niños y niñas menores de 15 años.



Fuente: Base de Datos Clínicos de Atención Primaria, 2020.

Finalmente, Leis y Gil (2015) presentan posibles soluciones para erradicar o evitar estas enfermedades. Por ejemplo, promocionar a través de las familias la recuperación de platos tradicionales con preparaciones culinarias saludables (plancha, cocción, vapor, horno, guiso), enseñar a los niños desde edades muy tempranas hábitos alimentarios saludables, reforzar el papel educativo del maestro en la escuela en relación con los hábitos de vida saludables e implicar a la sociedad en su conjunto en programas de educación de hábitos alimentarios y de actividad física saludables.

4.3.2. Educación alimentaria

Las prácticas alimentarias, como hemos podido observar anteriormente, están condicionadas por factores sociales, económicos y culturales, por lo que cada persona o grupo humano tiene un patrón alimentario propio influenciado por costumbres y tradiciones que se transmiten y se modifican a lo largo de la historia. Esto se ha de tener presente para desempeñar estrategias eficientes en la Educación Alimentaria que permitan mejorar los hábitos alimentarios de forma adecuada (Barrial y Barrial, 2012).

Por ello, para lograr la promoción de la salud y la prevención de enfermedades en el siglo XXI, se han de fomentar entornos que favorezcan la adquisición de comportamientos positivos y de estilos de vida saludables (Bach et ál., 2015).



La etapa escolar constituye un periodo constante de crecimiento y desarrollo físico e intelectual, donde se puede establecer una correcta enseñanza de conocimientos básicos en alimentación, nutrición y salud. Desde este momento se empiezan a asentar hábitos alimenticios difíciles de modificar en la edad adulta (Valera y Belmonte, 2015).

Asimismo, es preciso fomentar el espíritu crítico del alumnado respecto a la alimentación, la cultura de la delgadez, los mensajes publicitarios y los factores de riesgo de los trastornos alimentarios (Soldado, 2006).

Por otro lado, se ha demostrado en los últimos años la vinculación entre la alimentación y el funcionamiento del cerebro y su repercusión en el rendimiento escolar del alumnado. Esto se debe a la necesidad de nutrientes que requiere el cerebro para su desarrollo y las funciones que desempeña, por lo que la alimentación en la población infanto-juvenil es de gran relevancia (Martí, 2015).

Por consiguiente, se han promovido políticas de apoyo a una dieta saludable en los colegios a nivel mundial y europeo para limitar el consumo de productos ricos en grasa, sal y azúcares, y fomentar el ejercicio físico diario, entre otros, el Plan de Acción Mundial (2013-2020) para la Prevención y el Control de las Enfermedades No Transmisibles de la Organización Mundial de la Salud (World Health Organization, 2013). Aún así, para lograr cambios en las conductas alimentarias es preciso, además de transmitir conocimientos y enseñanzas, fomentar proyectos de salud que formen parte de iniciativas más amplias sobre la vida escolar en general. Por tanto, desde un modelo participativo y ajustado a las necesidades, la población escolar adquirirá cierta responsabilidad en su aprendizaje que se centrará tanto en el saber como en el saber hacer (Monsalve, 2013).

Por último, Murillo (2015) nombra algunas necesidades que serán posibles de cubrir con el trabajo de los centros educativos, los ayuntamientos, las comunidades autónomas y el Estado. Algunas necesidades son: incorporar en las programaciones los conocimientos de hábitos alimenticios empleando las competencias básicas adecuadas a cada etapa, considerar el comedor escolar como una actividad educativa importante y divertida, acompañar la educación alimentaria con la realización de actividades físicas lúdicas, buscar la implicación y participación de las familias y tener por seguro que la salud presente y futura del alumnado dependerá de los hábitos que aprendan durante la etapa escolar.



4.4 LA ALIMENTACIÓN EN EL MARCO LEGISLATIVO: EDUCACIÓN PRIMARIA

Con la finalidad de revisar la presencia de contenidos relacionados con la educación alimentaria en la Educación Primaria española, a continuación, se hará un análisis del marco legislativo de educación a nivel nacional (BOE) y a nivel autonómico en la Comunidad Valenciana (Decreto 108/2014).

4.4.1. *Ámbito nacional*

En primer lugar, el artículo 27 del segundo capítulo de La Constitución Española, reconoce el derecho de todo ciudadano español a recibir una educación. Seguidamente, el Ministerio de Educación del Estado Español, en su Real Decreto 126/2014, de 28 de febrero, establece el currículo básico de Educación Primaria en el Boletín Oficial del Estado (BOE). En él quedan redactados los principios generales de la Educación Primaria haciendo hincapié en:

facilitar a los alumnos y alumnas los aprendizajes de la expresión y comprensión oral, la lectura, la escritura, el cálculo, la adquisición de nociones básicas de la cultura, y el hábito de convivencia así como los de estudio y trabajo, el sentido artístico, la creatividad y la afectividad, con el fin de garantizar una formación integral que contribuya al pleno desarrollo de la personalidad de los alumnos y alumnas y de prepararlos para cursar con aprovechamiento la Educación Secundaria Obligatoria. La acción educativa en esta etapa procurará la integración de las distintas experiencias y aprendizajes del alumnado y se adaptará a sus ritmos de trabajo. (BOE, 2014)

Además, se nombran y describen las asignaturas troncales, donde se encuentran el Área de Ciencias Naturales y Sociales, importantes para este trabajo; las específicas, donde se sitúa el Área de Valores Sociales y Cívicos, también relevante para el proyecto y, finalmente, las de libre configuración autonómica, todas ellas conforman los programas educativos de la etapa de Primaria. A su vez, en la Figura 14 se presentan algunos de los objetivos generales de la etapa que dan sentido a la propuesta didáctica del proyecto.

Figura 14

Objetivos generales de la Educación Primaria presentes en el Boletín Oficial del Estado (2014).

| OBJETIVOS EDUCACIÓN PRIMARIA (BOE) |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| b) Desarrollar hábitos de trabajo individual y de equipo, de esfuerzo y de responsabilidad en el estudio, así como actitudes de confianza en sí mismo, sentido crítico, iniciativa personal, curiosidad, interés y creatividad en el aprendizaje, y espíritu emprendedor. |
| c) Adquirir habilidades para la prevención y para la resolución pacífica de conflictos, que les permitan desenvolverse con autonomía en el ámbito familiar y doméstico, así como en los grupos sociales con los que se relacionan. |
| d) Conocer, comprender y respetar las diferentes culturas y las diferencias entre las personas, la igualdad de derechos y oportunidades de hombres y mujeres y la no discriminación de personas con discapacidad. |
| h) Conocer los aspectos fundamentales de las Ciencias de la Naturaleza, las Ciencias Sociales, la Geografía, la Historia y la Cultura. |
| i) Iniciarse en la utilización, para el aprendizaje, de las Tecnologías de la Información y la Comunicación desarrollando un espíritu crítico ante los mensajes que reciben y elaboran. |
| j) Utilizar diferentes representaciones y expresiones artísticas e iniciarse en la construcción de propuestas visuales y audiovisuales. |
| k) Valorar la higiene y la salud, aceptar el propio cuerpo y el de los otros, respetar las diferencias y utilizar la educación física y el deporte como medios para favorecer el desarrollo personal y social. |
| m) Desarrollar sus capacidades afectivas en todos los ámbitos de la personalidad y en sus relaciones con los demás, así como una actitud contraria a la violencia, a los prejuicios de cualquier tipo y a los estereotipos sexistas. |

Fuente: elaboración propia.

Además, la Educación Primaria también queda regulada por la actual Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la Mejora de la Calidad Educativa (LOMCE) y más adelante, por la Ley Orgánica 3/2020, de 29 de diciembre (LOMLOE) o Ley Celaá que entra en vigor en los dos próximos años. Esta ley modifica la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación (LOE) y la Ley Orgánica 8/1985, de 3 de julio, reguladora del Derecho a la Educación (LODE).

4.4.2. Alimentación en el currículo autonómico de la Comunidad Valenciana

A nivel autonómico, el Decreto 108/2014, de 4 de julio, del Consell d'Educació, Cultura i Esport, establece el currículo y desarrolla la ordenación general de la Educación Primaria de la Comunitat Valenciana.

A continuación, se analizarán los contenidos presentes en los diferentes cursos de la etapa de Primaria en relación a las Áreas de Ciencias de la Naturaleza y Ciencias Sociales y al Área de Valores Sociales y Cívicos, con la finalidad de constatar la escasa incidencia de la educación alimentaria en la Educación Primaria.



En cuanto al Área de Ciencias de la Naturaleza podemos comprobar que a lo largo de la etapa se trabajan contenidos directamente relacionados con la alimentación como podemos observar en el bloque 2: El ser humano y la salud, y el bloque 3: Los seres vivos.

Destaca el bloque 2 de los cursos de segundo y de sexto que a diferencia del resto presenta contenidos concretos sobre alimentación, por ejemplo, en segundo, la nutrición y la dieta equilibrada, o en sexto, la función de nutrición y enfermedades que afectan a aparatos y sistemas (obesidad, diabetes, anemia, etc.). En relación a este bloque, los demás cursos no presentan contenidos concretos sobre alimentación pero sí relacionados con la educación alimentaria, como los efectos saludables de las actividades deportivas o la aplicación de hábitos de relación social y respeto de la diversidad, en el quinto curso. En el bloque 3, se identifican ciertos contenidos relacionados con la alimentación que pueden ayudar al alumno a conectar los conocimientos aprendidos con otros bloques, por ejemplo, los ecosistemas terrestres y acuáticos y los principales ecosistemas de la Comunitat Valenciana o el medio ambiente y su conservación en el trabajo de campo.

Otra área del Currículum de Primaria que está íntimamente relacionada con el hecho alimentario es el Área de Ciencias Sociales que presenta contenidos imprescindibles para entender este fenómeno en su conjunto. Destacan los bloques 2: El mundo en el que vivimos, el bloque 3: Vivir en sociedad y bloque 4: La huella del pasado. A lo largo de los seis cursos se trabajan contenidos similares relacionados con la economía, la sociedad, la historia y el medioambiente de manera progresiva.

En cuanto a la economía, se estudian aspectos como las profesiones y actividades económicas de producción de bienes y servicios, nociones económicas básicas como producción, consumo y mercado, en primer curso, ampliando en segundo curso con otros términos: distribución y comercialización. Finalmente, en el tercer ciclo se trabajan los recursos económicos, mano de obra y consumo y la distribución de los principales países productores y consumidores de materias primas en el ámbito mundial.

En relación a los contenidos relacionados con la sociedad, destacan el estudio de servicios básicos para la población: educativo-culturales, sanidad y servicios sociales, ámbitos de participación ciudadana en entornos próximos: colegio, asociaciones vecinales, culturales y deportivas, ayuntamiento, y comunidad autónoma, aspectos sociales significativos del pasado del entorno local o global y la diversidad cultural. Por último, se hace hincapié en el estudio de la función e influencia de la publicidad en la sociedad.

Los contenidos históricos que se trabajan en relación al hecho alimentario se centran en nociones como cambio, causa, consecuencia, empatía, duración, simultaneidad y



evidencia e interpretación histórica. Además, se estudian hechos y procesos históricos como la expansión europea, la industrialización y las formas de organizar el trabajo, la Península Ibérica en la Prehistoria y en la Edad Antigua como sociedades de cazadores y recolectores, la noción de patrimonio histórico y herencia cultural y, finalmente, la modernización social y económica de España.

Seguidamente, se trabajan conceptos relacionados con el medioambiente en los cursos de tercero, quinto y sexto, exceptuando cuarto, por ejemplo, la noción de equilibrio ambiental, desarrollo sostenible, contaminación y escasez y agotamiento de recursos. Además de cambio climático y efecto invernadero.

En los cursos de primero y segundo se trabajan contenidos relacionados con los usos del agua en la vida cotidiana, la noción de escasez de agua y el acceso a ella como derecho básico.

Asimismo, cabe mencionar ciertos contenidos que se estudian en el Área de Valores Sociales y Cívicos que contribuyen a desarrollar un buen concepto de la persona, tanto física como mentalmente, y que están íntimamente vinculados con enfermedades relacionadas con malos hábitos alimenticios. En ella se trabaja la descripción física de la persona, el autoconocimiento y la autopercepción, la autoimagen positiva, la autoaceptación y la autoestima. Además, el respeto a nuestra propia identidad y a otras identidades, la identidad digital y las buenas prácticas en las redes y, en general, la dignidad de la persona.

A partir del tercer curso de Primaria, se trabajan otros conceptos relacionados con la sociedad y las buenas prácticas como la contribución personal a la conservación del medio ambiente, el uso responsable de los recursos naturales (consumo responsable), el desarrollo sostenible, así como, el respeto a la diversidad y a las diferencias individuales y socioculturales.

Por último, enfatizar la existencia de una asignatura de libre configuración autonómica: Área de Cultura Valenciana que consta de 3 bloques. Esta área se incluye únicamente en el curso de quinto de Primaria y en ella se trabajan aspectos relacionados con Valencia como los problemas medioambientales, las actividades económicas y los sectores productivos en la Comunitat Valenciana, los productos naturales y trabajos tradicionales reconociendo nuestro patrimonio histórico y cultural. Además de revisar el impulso económico y la modernización de la sociedad valenciana y estudiar las fiestas, rituales y costumbres, la cocina valenciana y la dieta mediterránea.

Una vez expuestos los contenidos presentes en el currículum de Primaria en relación a la alimentación, se pueden observar en la Figura 15 los contenidos ampliados que presenta la asignatura complementaria propuesta: *Ciencia y Cultura Alimentaria*.

Figura 15

Cuadro comparativo del Currículum de Educación Primaria y la asignatura complementaria propuesta.

| CONTENIDOS DEL CURRÍCULO ACTUAL | CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA PROPUESTA: CIENCIA Y CULTURA ALIMENTARIA |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ÁREAS DE CIENCIAS NATURALES Y SOCIALES Y ÁREA DE VALORES SOCIALES Y CÍVICOS EN EL | BLOQUES DEL 1 AL 7 |
| CCNN | -Diferencia entre alimentación y nutrición y sus funciones. -Origen y procedencia de los alimentos. -Grupos de alimentos y su clasificación según los nutrientes que nos aportan. -Características de los alimentos naturales y procesados. -Enfermedades derivadas de los malos hábitos alimenticios y conocimiento de algunas intolerancias. -Hábitos de vida saludables: alimentación, higiene y deporte. -Influencia del tiempo y el espacio dedicado a comer en los hábitos alimenticios. -Interacción del hombre y el medioambiente respecto al hecho alimentario. |
| CCSS | -Beneficios alimentarios que nos aportan los distintos ecosistemas como el mar y la tierra en la Comunidad Valenciana y en el mundo. -La cadena de valor alimentaria: producción sostenible, distribución y consumo responsable. -Alimentación sostenible: aspectos económicos, políticos y ambientales. -Alimentos ecológicos como alternativa a la producción industrial. -El agua como primera necesidad. -Concepto y elementos de la cultura alimentaria. -Diversidad cultural: alimentos y costumbres tradicionales de la Comunidad Valenciana y del mundo. -Influencias religiosas y sociales sobre la alimentación. -La alimentación como patrimonio y herencia cultural. -Influencia de la publicidad en la sociedad actual en la decisión de compra de alimentos: comida basura, selección de marcas, comidas precocinadas, etc. -La alimentación según la etapa histórica: La prehistoria -Civilizaciones antiguas: Grecia y Roma -Edad media -Edad moderna: descubrimiento de América -Edad contemporánea: revolución industrial y globalización -Influencia de los cambios sociales en los estilos de vida alimentarios: revolución industrial, globalización, introducción de la mujer en el mundo laboral, etc. -Modernidad alimentaria: concepto, causas y características. -Modas alimentarias: ventajas y desventajas. -Repercusión de la publicidad y las redes sociales en la selección de dietas para alcanzar cánones de belleza determinados: dietas milagro. |
| VC | |
| -Aspectos sociales significativos del pasado del entorno local o global. -El respeto a nuestra propia identidad y a otras identidades, la identidad digital y las buenas prácticas en las redes y, en general, la dignidad de la persona. | |

Nota. Este cuadro resume algunos de los contenidos del currículum actual de Educación Primaria de las Áreas de Ciencias Naturales y Sociales y el Área de Valores Sociales y Cívicos y los contenidos que reúne la asignatura diseñada presentes en el apartado 5.3.6 del mismo trabajo.

Fuente: Elaboración propia.



4.5. EL APRENDIZAJE COMPETENCIAL EN LA EDUCACIÓN

ALIMENTARIA

A raíz de la aprobación de la ley LOMLOE, que entrará en vigor en el próximo curso 2022-2023 y que pretende establecer, mediante modificaciones en el currículum, un aprendizaje competencial, la propuesta de la asignatura complementaria se basará en un aprendizaje por competencias permitiendo a los alumnos adquirir y desarrollar las establecidas por la LOMCE que se relacionan directamente con los contenidos de la misma. Esta relación se puede observar en el apartado 5.3.9 del mismo trabajo y en la unidad didáctica propuesta, apartado 5.4.3.

Así pues, la nueva ley educativa (LOMLOE) presenta varios artículos que manifiestan la relevancia de las competencias en los nuevos procesos de aprendizaje. En relación al Capítulo II: Educación Primaria, destacan el artículo 18, apartado 1:

La etapa de educación primaria comprende tres ciclos de dos años académicos cada uno y se organiza en áreas, que tendrán un carácter global e integrador, estarán orientadas al desarrollo de las competencias del alumnado y podrán organizarse en ámbitos. (LOMLOE, 2020, p. 35)

El artículo 19, principios pedagógicos, apartado 4:

Con objeto de fomentar la integración de las competencias, se dedicará un tiempo del horario lectivo a la realización de proyectos significativos para el alumnado y a la resolución colaborativa de problemas, reforzando la autoestima, la autonomía, la reflexión y la responsabilidad. (LOMLOE, 2020, p. 36)

A pesar de los nuevos artículos descritos para la entrada en vigor de la nueva ley, la Orden ECD/65/2015, de 21 de enero, por la que se describen las relaciones entre las competencias, los contenidos y los criterios de evaluación de la Educación Primaria, la Educación Secundaria Obligatoria y el Bachillerato, dicta en el apartado 1, del artículo 4 que las competencias clave deberán estar estrechamente vinculadas a los objetivos definidos para la etapa de Primaria. Además, la adquisición de las competencias llevará al alumnado a desarrollar actitudes y valores, así como un conocimiento de base conceptual y un uso de técnicas y estrategias que favorecerán su incorporación a la vida adulta y que servirán de cimiento para el aprendizaje a lo largo de su vida. Por último, el apartado 3, del mismo artículo enuncia:

La adquisición eficaz de las competencias clave por parte del alumnado y su contribución al logro de los objetivos de las etapas educativas, desde un carácter interdisciplinar y transversal, requiere del diseño de actividades de aprendizaje integradas que permitan



avanzar hacia los resultados de aprendizaje de más de una competencia al mismo tiempo. (Orden ECD/65/2015, 2015, p. 6989)

4.5.1. Aprendizaje competencial

Los cambios sociales, económicos y tecnológicos de las últimas décadas han provocado un replanteamiento de la relación entre el aprendizaje y la educación. Partiendo de un sistema educativo centrado en el aprendizaje establecido en el aula hacia uno en el que el alumno es más responsable de su propio proceso de aprendizaje en los múltiples contextos que abarca toda su vida. “Es el discurso de la autonomía e independencia, los individuos son responsables de la actualización de sus habilidades con el fin de lograr su lugar en la sociedad” (González, 2012, p. 2).

Para hacer frente a esta realidad, la escuela del siglo XXI ha de ofrecer a sus alumnos herramientas que le permitan desenvolverse en un mundo cambiante y posibilitar seguir aprendiendo a lo largo de toda la vida. Por lo que ha de centrarse en los cuatro pilares que define el Informe de la UNESCO (1996): aprender a conocer, aprender a hacer, aprender a vivir juntos, aprender a ser (Álvarez et ál., 2008).

Organizaciones como la ONU (Organización de las Naciones Unidas) y la UNESCO (Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura) muestran una posición favorable hacia la implantación de una educación por competencias. Asimismo, la ONU con el objetivo de concienciar al mundo sobre la importancia de formar a las futuras generaciones en competencias que promoverán su desarrollo personal y su éxito profesional, designó el 15 de julio como el “Día Mundial de las Competencias en los Jóvenes” (UNESCO, 2016).

Por su parte, la UNESCO, en los objetivos de la Agenda 2030, presenta las competencias clave para la sostenibilidad como unas competencias transversales, multifuncionales y dependientes del contexto que permiten el Desarrollo Sostenible (Get Up and Goals, 2020).

Es con el desarrollo de las competencias en el ámbito educativo en el trabajo realizado por la OCDE (Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico), a través del Proyecto DeSeCo (Definición y Selección de Competencias 1996-2006), cuando se sentaron las bases de la proliferación del aprendizaje por competencias, además de surgir la necesidad de definir las que se han de adquirir en la educación obligatoria, es decir, las competencias clave (Bertolín, 2011).



Las competencias clave se caracterizan por la incorporación de conocimientos, habilidades y actitudes que se adoptan, que involucran las emociones, la mente y el cuerpo; también suponen el desarrollo integral de las habilidades y actitudes que favorecen la utilización de los conocimientos en diferentes situaciones, que son graduales y que deben promover el trabajo colaborativo, la participación y la implicación de los alumnos en su aprendizaje y el trabajo con las familias, las comunidades y con grupos de interés de colegios e institutos (Gordon et ál., 2009).

Existen tres elementos que caracterizan a las competencias, según Cano (2008):

- Articulan conocimiento conceptual, procedimental y actitudinal, es decir, saber, saber hacer y saber ser.
- Las competencias deben desarrollarse con formación inicial, permanente y con experiencia a lo largo de la vida.
- Toman sentido en la acción pero con reflexión. Aunque tengan una dimensión aplicable, no se ha de traducir en la mecanización de actuaciones, lo que supondría la estandarización del conocimiento.

Así pues, el aprendizaje basado en competencias es un enfoque educativo que ofrece oportunidades de crear situaciones portadoras de sentido, por la relación que establece entre los saberes y las prácticas sociales. Así pues, se basa en aprendizajes significativos en los que se ha de poner a los alumnos en verdaderas situaciones problemáticas y en estrategias de proyectos que les posibilite el desarrollo de ciertas competencias (Perrenoud, 2009).

En general, existen demasiados cambios normativos que se centran en cuestiones que no suponen reflexionar sobre la calidad de los aprendizajes de nuestros estudiantes, por lo que se pierde una gran oportunidad histórica si no se reflexiona de una manera más profunda en relación con la organización y el diseño general del sistema educativo basado en el aprendizaje por competencias y en la adquisición del conjunto de las competencias clave por parte de todos los estudiantes al término de su educación obligatoria. Aún así, no podemos olvidar que no es posible poner en marcha una iniciativa si esta se reduce a la regulación oficial y si en ella no se incluye un plan de desarrollo práctico (Valle y Manso, 2013).

En la práctica, se pueden emplear diversas metodologías que permitan realmente fomentar el desarrollo de las competencias clave facilitando el aprendizaje activo del niño. Ciertas metodologías como pueden ser el aprendizaje cooperativo, la resolución del problemas o el trabajo por proyectos, deben permitir que el alumno se implique en tareas



con sentido (aprendizaje significativo), practique destrezas para aprender a hacer y a aplicar el conocimiento, tenga la oportunidad de explorar, interpretar, experimentar, etc., disponga de ayuda en cada momento del proceso de aprendizaje sin dejar de sentirse el protagonista de su proceso de aprendizaje, pueda comunicar lo aprendido y relacionarlo con los conocimientos anteriores y poder modificar sus esquemas de actuación (Mateo, 2010).

Por tanto, el maestro debe ocupar un papel de facilitador y apoyarse en recursos teóricos y prácticos para que las experiencias que se escojan transformen situaciones complejas en útiles desafíos que favorezcan el desarrollo de competencias. El profesor ha de centrar la atención en cada individuo, promover la colaboración en lugar de la comparación, retroalimentar en lugar de calificar, buscar que el alumno aplique lo que aprende en situaciones reales. Para ello, se pueden emplear recursos como: preguntas guía, diagramas, esquemas, estrategias grupales, etc. (Fundación Carlos Slim).

Por último, en relación a la evaluación de la adquisición de competencias, ha de ser acumulativa e integral y puede tener carácter formativo, basado en el desempeño del alumno y relacionado con el proceso, es decir, no se evalúa un momento concreto, o carácter sumativo, basado en el resultado del desarrollo de las competencias a través de exámenes orales o pruebas escritas realizadas en momentos específicos del proceso de aprendizaje (Sierra, 2017).

4.5.2. Las siete competencias clave: LOMCE

Según la Orden ECD/65/2015, de 21 de enero, por la que se describen las relaciones entre las competencias, los contenidos y los criterios de evaluación de la Educación Primaria, la Educación Secundaria Obligatoria y el Bachillerato, las competencias son las capacidades para aplicar de forma integrada los contenidos propios de cada enseñanza y etapa educativa, con el fin de lograr la realización adecuada de actividades y la resolución eficaz de problemas complejos.

Asimismo, suponen la capacidad que tiene una persona en la resolución de problemas aplicando los diferentes saberes y sus componentes: saber conocer, saber ser y saber hacer en un determinado contexto.

A continuación, se puede observar una tabla (Figura 16) en la que se presentan las competencias clave del Sistema Educativo Español, tal y como son enumeradas y descritas en la Orden ECD/65/2015, de 21 de enero, las cuales se desarrollarán de manera sistemática a lo largo de toda la asignatura.

Figura 16

Las siete competencias clave según la Orden ECD/65/2015, de 21 de enero.

| |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Comunicación lingüística (CCL) |
| <p>Como en toda área del currículum, la comprensión lectora, la expresión oral y escrita son primordiales para llegar a la comprensión profunda de los contenidos, el entendimiento de las directrices del maestro en el aula y la comunicación con los compañeros.</p> <p>Por lo tanto, a lo largo de la asignatura se practicarán estas habilidades como vía para la adquisición de destrezas desde esta competencia:</p> <ul style="list-style-type: none">● Practicar la expresión oral mediante el diálogo respetuoso, adecuado y coherente.● Comprender textos orales y escritos.● Hacer un uso correcto del vocabulario y la gramática siguiendo las normas ortográficas.● Conocer y practicar algunas funciones del lenguaje. |
| Competencia matemática y competencias básicas en ciencia y tecnología (CMCT) |
| <p>En el mundo actual, estamos en continua relación con las matemáticas, la ciencia y la tecnología. Por ello, en la asignatura propuesta se trabajarán las Ciencias Sociales y Naturales por su relevancia en el estudio alimentario.</p> <ul style="list-style-type: none">● Fomentar destrezas que permitan identificar preguntas, resolver problemas, llegar a una conclusión o tomar decisiones en base a pruebas y argumentos.● Generar estrategias para mantener una interacción responsable con el medio natural y establecer acciones individuales y colectivas para su conservación.● Mantener una postura crítica ante los hechos científicos y tecnológicos de tiempos pasados y actuales.● Adquirir conciencia de los procesos matemáticos en diferentes contextos: personal, social y científico. |
| Competencia digital (CD) |
| <p>La realidad social actual se ve inmersa en esta competencia. El alumnado necesita adquirir recursos y estrategias que le permitan ser competente en este ámbito a lo largo de la etapa de Primaria y para ello se requiere:</p> <ul style="list-style-type: none">● Manejar herramientas digitales para buscar, seleccionar y tratar información, y así, adquirir conocimientos.● Emplear diferentes canales de comunicación audiovisual para transmitir y adquirir conocimiento.● Utilizar recursos tecnológicos para la resolución de problemas.● Mantener una actitud crítica y realista ante las nuevas tecnologías. |
| Aprender a aprender (CPAA) |
| <p>Conocer y acompañar al alumnado en los procesos de aprendizaje para permitir que se sientan protagonistas del mismo. Además de lograr un aprendizaje más eficaz y autónomo.</p> <ul style="list-style-type: none">● Tomar conciencia de los propios procesos de aprendizaje en diferentes contextos: formales, no formales e informales.● Fomentar la curiosidad y necesidad de aprender.● Conocer las diferentes estrategias y recursos posibles para afrontar una tarea.● Plantear metas realistas a corto, medio y largo plazo que posibiliten fomentar la motivación y adquirir confianza. |
| Competencias sociales y cívicas (CSC) |
| <p>En la sociedad cambiante, dinámica y compleja actual, la adquisición de esta competencia permite desarrollar actitudes y conocimientos sobre la sociedad desde diferentes perspectivas y poder interpretar fenómenos y problemas sociales.</p> <ul style="list-style-type: none">● Saber comunicarse en diferentes ámbitos mediante un uso respetuoso del lenguaje mostrando tolerancia.● Emplear habilidades sociales para relacionarse, cooperar y trabajar en equipo: empatía, ser flexible y respetuoso, trabajar de forma cooperativa y dialogar.● Comprender y analizar de manera crítica los procesos de cambio social.● Conocer y aceptar las diferencias socioculturales.● Aceptar la diversidad de opiniones, creencias e historias personales y colectivas de los otros.● Conocer los derechos y obligaciones como ciudadano español. |
| Sentido de la iniciativa y espíritu emprendedor (SIE) |
| <p>Para aplicar en el entorno más próximos de los alumnos los conceptos y habilidades aprendidos en el aula, es necesario entrenar esta competencia mediante los siguientes descriptores:</p> <ul style="list-style-type: none">● Adquirir la capacidad de adaptarse a las nuevas situaciones y resolución de problemas de forma creativa e innovadora.● Mostrar iniciativa en las tareas propuestas fomentando el espíritu emprendedor.● Capacidad de análisis, planificación, organización, gestión y toma de decisiones.● Habilidad para trabajar individualmente y dentro de un grupo.● Establecer un pensamiento crítico y desarrollando el sentido de la responsabilidad.● Desarrollar actitudes y valores como el autoestima y autoconocimiento, la autonomía y autoconfianza. |



Conciencia y expresiones culturales (CEC)

A través de esta competencia, se entrena al alumnado para que valore el patrimonio cultural de los pueblos con espíritu crítico y desarrolle la conciencia de la identidad y pertenencia a una sociedad, mediante la adquisición de conocimientos que permitan acceder a la herencia cultural a escala local, nacional y europea.

- Manifestar interés por participar en la vida cultural y por la conservación del patrimonio cultural, respetando su diversidad y el diálogo entre culturas y sociedades.
- Conocer las manifestaciones artístico-culturales de la vida cotidiana como la gastronomía.
- Adquirir valores y actitudes de aprecio y respeto hacia la interculturalidad, los pensamientos divergentes, las creencias, etc.
- Mostrar la imaginación y creatividad a través del uso de diferentes materiales y técnicas de diseño que permitan presentar trabajos y realizar exposiciones con sentido estético.
- Valorar la libertad de expresión.

Fuente: Elaboración propia.



5. DESARROLLO DE LA PROPUESTA

En este apartado del Trabajo Final de Grado se presenta la asignatura complementaria diseñada para la etapa de Educación Primaria dirigida al Colegio Pureza de María - Cid, aunque con posibilidad de aplicación en otros centros.

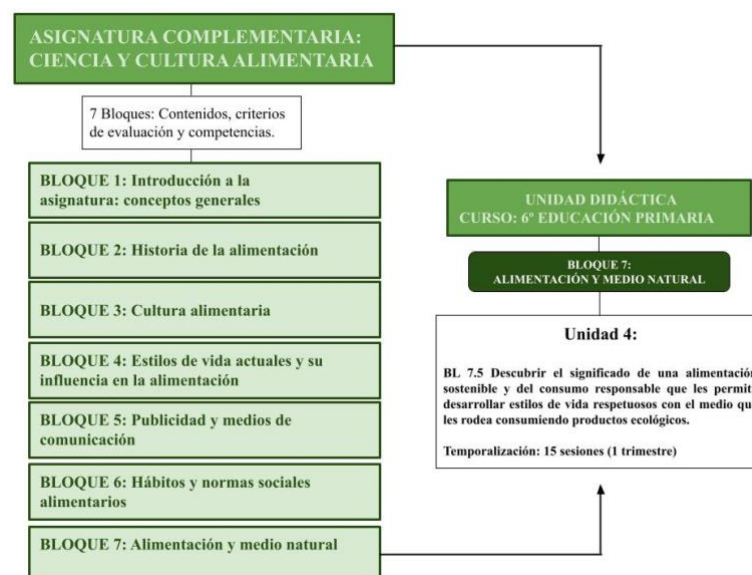
En la elaboración de la asignatura complementaria se han tenido en cuenta los fundamentos teóricos y legislativos expuestos, que definen la propuesta de intervención educativa y, a su vez, la justificación que me ha llevado a desarrollarla. Además, se ha realizado una búsqueda exhaustiva sobre todos los aspectos que engloba el término alimentación en los diferentes ámbitos de la vida humana para que los contenidos de la asignatura fueran completos y siguieran una línea lógica y coherente.

Seguidamente, se presenta una unidad didáctica como muestra de la viabilidad de la asignatura en la etapa de Primaria. La situación y restricciones actuales debido a la pandemia mundial, no ha permitido su puesta en práctica en ningún centro educativo, sin embargo, algunas de las actividades propuestas en la unidad se pusieron en práctica en el pasado en diferentes colegios de la ciudad de Valencia a lo largo de los periodos de prácticas del grado cursado.

Asimismo, estos cuatro años de experiencia teórico-práctica me han capacitado para elaborar una asignatura complementaria y una secuencia de actividades adecuada a la edad madurativa de los alumnos, de manera que sea un proceso de enseñanza-aprendizaje enriquecedor tanto para el alumno como para el profesor (Figura 17).

Figura 17

Esquema del desarrollo de la propuesta del TFG



Fuente: Elaboración propia



5.1. MARCO LEGISLATIVO DE REFERENCIA

El Ministerio de Educación del Estado Español, en su Real Decreto 126/2014, de 28 de febrero, establece el currículo básico de Educación Primaria en el Boletín Oficial del Estado (BOE). En este se encuentran recogidos los objetivos de cada área de aprendizaje y etapa educativa; las competencias, las metodologías didácticas, los estándares de aprendizaje y los criterios de evaluación.

Los contenidos presentes en el currículo se ordenan en asignaturas, clasificadas en tres bloques: troncales, específicas y de libre configuración autonómica. Dicha distribución no se corresponde con la importancia o valor fundamental de las asignaturas sino a la distribución de las competencias entre el Estado y las Comunidades Autónomas.

En el presente Trabajo Final de Grado se diseña la asignatura complementaria *Ciencia y Cultura Alimentaria* dirigida a la etapa de Educación Primaria en el Colegio Pureza de María - Cid, en Valencia. Además, esta propuesta es aplicable a otros contextos y centros educativos.

5.1.1. Asignaturas complementarias

El Real Decreto 1694/1995, de 20 de octubre, regula las actividades escolares complementarias, las actividades extraescolares y los servicios complementarios de los centros concertados.

Según este Decreto, las actividades escolares complementarias son las establecidas por el centro con carácter gratuito dentro del horario de permanencia obligada de los alumnos en el mismo y como complemento de la actividad escolar.

Estas asignaturas son competencia de los profesores que las imparten y han de ser aprobados por el equipo directivo. Su programación se efectuará de conformidad con las directrices que establezca el Consejo Escolar y formará parte de la programación general del centro.

En relación al artículo 5, del mismo Decreto, los centros concertados dispondrán de autonomía para determinar los servicios y actividades escolares complementarias y actividades extraescolares dentro de los límites fijados en las leyes y en Real Decreto 1694/1995.

El artículo 6, dicta que la participación de los alumnos será voluntaria. Además, dispone que al inicio de cada curso escolar se deberá facilitar a los padres de alumnos información detallada sobre las actividades escolares complementarias, extraescolares y servicios complementarios que ofrezcan los centros.



5.2 CENTRO DE APLICACIÓN Y CLIMA ESCOLAR

En este apartado se presenta el Proyecto Educativo de Centro (PEC) del Colegio Pureza de María - Cid a quién está dirigida la asignatura complementaria y unidad didáctica diseñadas (sin descartar la posibilidad de aplicación en otros centros educativos).

Además, se revisarán los contenidos trabajados en las aulas o proyectos comunes de centro relacionados con el estudio alimentario y el horario lectivo que se establece para la etapa de Primaria con vistas a conocer de una manera real la posibilidad de introducir la asignatura complementaria en el mismo.

5.2.1. Proyecto Educativo de Centro

El Colegio Pureza de María - Cid está situado en la Avenida del Cid, 142, en Valencia. Se trata de un centro educativo concertado de orientación católica, de iniciativa social, cuya titularidad ostenta la congregación de RR. Pureza de María, fundada por Alberta Giménez en 1870.

Alberta Giménez fue una mujer que creyó en la capacidad transformadora de la educación y dignificó a la mujer a través de ella. Esta escuela encuentra su verdadera justificación en la misma misión de la Iglesia: evangelizar, a través de la educación, para transformar el corazón y renovar la humanidad.

El Colegio Pureza de María - Cid se encuentra en una zona de nivel económico medio que dispone de la cercanía de espacios naturales como el parque de Cabecera, lugares de culto como el Museu d'Història de València, academias de repaso y centros deportivos y de oración como la Parroquia de San Miguel de Soternes. Esta área urbana se encuentra muy bien comunicada por el transporte público lo que permite el fácil acceso al centro tanto de familias como de trabajadores, además de fomentar la concienciación del cuidado del medio ambiente.

Respecto al tipo de población que conforma la comunidad educativa, existe población joven, anciana, con discapacidades y de múltiples culturas, pero toda es acogida, aceptada y tratada en igualdad. Este centro apoya la inclusión de los alumnos con dificultades de aprendizaje educativo ofreciendo un servicio adecuado y ajustado a las necesidades individuales.

Este centro educativo ofrece Educación Infantil, Primaria, Secundaria y Bachillerato. Su estilo educativo es muy dinámico y completo, puesto que se vuelca en la educación de su alumnado promoviendo actividades interesantes y proyectos comunes de centro



relacionados con la actualidad. Además, presenta una gran variedad de servicios que contribuyen al desarrollo íntegro del alumno.

En relación a la oferta lingüística del centro, su misión multilingüe engloba la educación en castellano pero con la presencia del valenciano como lengua cooficial de la ciudad y el inglés y el francés como lenguas extranjeras.

El colegio está en constante relación con el entorno, realizándose de esta manera festividades y celebraciones típicas de la Comunidad Valenciana. El profesorado realiza entrevistas periódicas, grupales e individuales, con las familias del alumnado.

La misión principal del colegio ha sido siempre promover la educación integral de la persona de acuerdo con una concepción cristiana del ser humano, de la vida y del mundo. Desde el colegio se fomenta un clima familiar que favorece la convivencia entre todos los miembros de la comunidad educativa. Se promueve el afán de superación como medio para la construcción de una sociedad justa y fraterna y una pedagogía preventiva que permita a los alumnos tomar decisiones positivas y fomentar la iniciativa, la creatividad y la búsqueda de la verdad.

Asimismo, destaca la comunicación, el trabajo en equipo y la colaboración y cooperación entre los miembros de la comunidad educativa que desarrollan al máximo sus competencias, son innovadores y están en continua adaptación al cambio.

Por lo tanto, la asignatura propuesta se ajusta a los objetivos del centro y a su ideología que promueve la educación íntegra de la persona en relación constante con su entorno y con una implicación notable en la sociedad, fomentando así su iniciativa y espíritu emprendedor.

5.2.2. La alimentación en las aulas y proyectos de centro: antecedentes

Según la directora del Colegio Pureza de María - Cid, M^a Jesús Martín, la educación alimentaria es una de las principales preocupaciones del centro. De hecho, hace unos años, en 2018, se puso en marcha el proyecto *Vamos a comernos el mundo* en las etapas de Educación Infantil y Educación Primaria.

Dicho proyecto surgió tras analizar los resultados de las encuestas de satisfacción realizadas por padres y escolares a final de curso. En estas encuestas la valoración del comedor no fue la esperada, por lo que se decidió tomar medidas. Se comenzó realizando un análisis DAFO (debilidades, amenazas, fortalezas y oportunidades) del servicio de comedor para detectar posibles mejoras en relación al menú y a los hábitos alimenticios del alumnado. Posteriormente, el colegio contrató a unas nutricionistas que colaboraron en la



creación del proyecto para ajustarlo a las necesidades del centro, del alumnado y de las familias. El proyecto *Vamos a comernos el mundo* fue presentado en consellería en la convocatoria de proyectos de innovación y fue subvencionado, lo que facilitó la adquisición de recursos y materiales para su realización.

Gracias a esta nueva iniciativa se pudo formar a padres, alumnos, profesores y encargados del servicio de comedor. Fue un proyecto que se trabajó de forma transversal y en el que contribuyeron todos los miembros de la comunidad educativa. Además, se lograron grandes cambios con la ayuda de las nutricionistas como modificaciones en el menú escolar añadiendo sugerencias para las cenas del alumnado.

En el Colegio Pureza de María - Cid se realiza anualmente un proyecto diferente que contribuye a la educación íntegra del alumnado y al finalizarlo, se organiza la “fiesta de celebración del aprendizaje”, en la que los alumnos de Infantil y de Primaria exponen en el patio lo trabajado y aprendido en el proyecto para que lo puedan ver sus familiares.

El curso siguiente, una vez finalizado el proyecto, el apartado de comedor de las encuestas de satisfacción fue mejor valorado y los padres reconocían ciertos cambios en sus dietas alimentarias, por lo que el proyecto resultó exitoso. Aún así, el estudio alimentario no se ha de dejar al margen, por lo que, la directora del centro considera interesante la introducción de una nueva asignatura complementaria en la que se trabajen nuevos aspectos y se afiancen los contenidos trabajados y competencias desarrolladas a lo largo del proyecto (M.J. Martín, comunicación personal, 20 de abril de 2021).

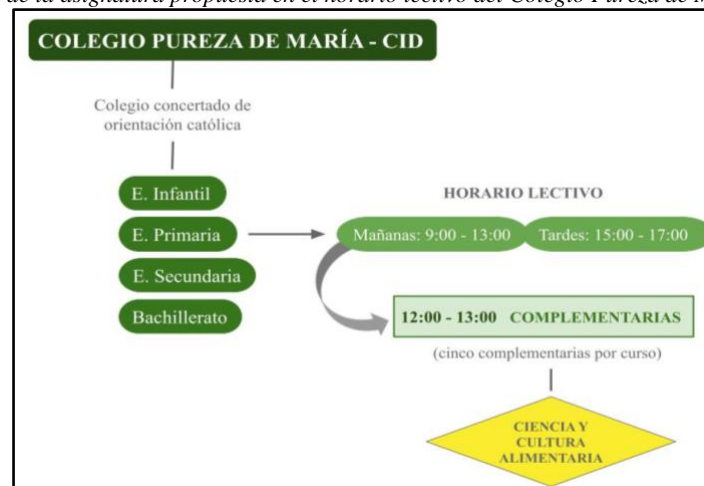
En otro sentido, en las aulas solo se trabaja la alimentación de manera superflua puesto que según afirma J. Martínez, profesora de tercero de Primaria del centro educativo, no se dispone de tiempo suficiente para poder ampliar el tema de la alimentación trabajado en el libro de la asignatura de *Ciencias Naturales* (Comunicación personal, 20 de abril de 2021).

Es aquí donde la propuesta de este Trabajo Final de Grado cobra sentido, ya que supondría la cobertura de un problema existente en la Educación Primaria del Colegio Pureza de María - Cid.

Por otro lado, en relación a la organización del horario lectivo para la Educación Primaria, las clases comienzan a las nueve de la mañana hasta la una del mediodía, impartándose de doce a una las asignaturas complementarias. Cada día de la semana se trabaja una complementaria distinta, por lo que la asignatura diseñada está pensada para introducirse en el horario lectivo de doce a una del mediodía y un día a la semana. El horario de la tarde es de tres a cinco (Figura 18).

Figura 18

Posibilidad de introducción de la asignatura propuesta en el horario lectivo del Colegio Pureza de María - Cid.



Fuente: Elaboración propia.

En cuanto a la temática de las asignaturas complementarias son sugerencias de padres y maestros. Además, tanto al Consejo Escolar como al AMPA, se les informa de las asignaturas escogidas.

Algunas de las asignaturas complementarias que más interés causan en los alumnos a lo largo de la etapa de Primaria son: Teatro en lengua valenciana, Drama en lengua inglesa, Matijuegos, Expresión corporal, Taller de escritura y Ajedrez.

A final de curso, se realiza una revisión de estas asignaturas y se modifican o varían según los intereses del momento y las nuevas necesidades del alumnado. Los contenidos de estas materias son seleccionados por los profesores que las imparten, que siguiendo la línea educativa del centro y reuniéndose con los maestros de las asignaturas troncales, hacen una selección de los contenidos más adecuados y que complementen mejor el Currículum, proporcionando una educación y enseñanza coherente y cohesionada. Seguidamente, han de ser aprobados por el equipo directivo.

El profesorado del colegio considera que estas actividades son muy enriquecedoras para la educación del alumnado, además de motivarlos a seguir aprendiendo. Esto se debe a la gran variedad de metodologías empleadas y las actividades lúdicas que se proponen.

Por último, los criterios de evaluación prestan atención en su gran mayoría a la actitud y las competencias adquiridas por el alumnado durante los tres trimestres en los que se desarrolla la asignatura. Se valora, entre otros aspectos, su interés y motivación en la realización de las actividades, su espíritu emprendedor en la resolución de problemas o el compañerismo y cooperación en los trabajos y proyectos grupales.



5.3. PROPUESTA DE LA ASIGNATURA COMPLEMENTARIA: CIENCIA Y CULTURA ALIMENTARIA

El diseño de la siguiente asignatura está dirigido a la Educación Primaria. Presenta contenidos y objetivos alcanzables adaptados a las edades madurativas del alumnado en todos los cursos de la etapa.

Además, siguiendo la línea de la nueva ley educativa (LOMLOE) que entrará en vigor el curso que viene (2022-2023), todos los bloques de contenidos presentes permiten que el alumnado, a través de la asignatura, desarrolle las competencias presentes en la actual ley educativa (LOMCE) empleando, por parte del profesorado, el aprendizaje por competencias como metodología principal.

A lo largo de este trabajo se presentarán los elementos mencionados del currículum adaptados según los cursos, concluyendo con un apartado final donde se muestra un ejemplo de unidad didáctica enfocada concretamente al curso de tercero de Primaria demostrando la viabilidad de la posible introducción de la asignatura en el horario lectivo.

5.3.1. *Introducción de la asignatura y aportaciones de la propuesta*

La asignatura complementaria *Ciencia y Cultura Alimentaria* mantiene una estrecha relación con algunos de los escasos contenidos presentes en otras áreas del currículum, como las Ciencias Sociales y Naturales y con el Área de Valores Sociales y Cívicos (Figura 19).

Esta nueva asignatura pretende recoger dichos contenidos relacionados con la alimentación, trabajados en estas materias, y ampliar y aportar nuevos de una manera cohesionada que muestre la relevancia de su estudio por su influencia en los distintos ámbitos de la vida y su consecuente modificación.

Esta asignatura busca posibilitar la educación alimentaria del alumnado de forma plena logrando una conciencia general de todas las consecuencias económicas, sociales, políticas, ecológicas y de salud que conlleva. Asimismo, permitirá al alumnado descubrir el conjunto de aspectos que engloba el término alimentación; tales como su origen, su transformación a lo largo de la historia, su íntima relación con la salud e influencia en la sociedad y, por tanto, su inmersión en la cultura de los pueblos. Además de dar a conocer la influencia directa de la alimentación en la evolución de la humanidad.

La sociedad del siglo XXI, caracterizada por constantes cambios que afectan a nuestros hábitos de vida, exige una educación que ponga a disposición de las nuevas generaciones recursos y estrategias que les capaciten en la toma de decisiones para mantener un estilo de vida y, en consecuencia, unos hábitos alimenticios saludables.



La propuesta de asignatura se ha diseñado ajustándose al desarrollo cognitivo y emocional del alumnado en la etapa de Educación Primaria; considerando su interés por aprender y relacionarse con el entorno y con sus iguales. Además, tiene la intención de aprovechar y despertar la curiosidad natural del alumnado animándole para buscar respuesta a las cuestiones que se planteen.

A su vez, se pretende fomentar el uso de metodologías que favorezcan el desarrollo competencial del alumno y que se orienten no sólo hacia un aprendizaje individual, sino que potencien el aprendizaje cooperativo; de manera que permita al alumno la asunción de responsabilidades, poner en práctica la gestión creativa de conflictos y reconocer el derecho a la igualdad de oportunidades. Además, asegura la interacción y el diálogo entre iguales, concienciando al alumno de su pertenencia a un determinado grupo social y las adecuadas vías para interactuar en él.

Así pues, uno de los objetivos específicos de la asignatura propuesta de *Ciencia y Cultura Alimentaria* se centra en promover el desarrollo de competencias básicas relacionadas con la salud, la interacción social, la valoración del patrimonio cultural de los pueblos, la diversidad cultural de la sociedad y el empleo de recursos tecnológicos en el aula. Asimismo, fomenta la creación de un autoconcepto ajustado a la realidad del alumno y una buena autoestima para la toma de decisiones responsables que permitan cuidar de su salud.

En cuanto a la materia de estudio, la asignatura dispone de siete bloques de contenidos, además de los elementos transversales comunes en toda área del currículum de Primaria como son la Comprensión Lectora, la Expresión Oral y Escrita, la Comunicación Audiovisual, las Tecnologías de la Información y la Comunicación, el Emprendimiento y la Educación Cívica y Constitucional.

Los criterios de evaluación se han organizado en siete bloques que se corresponden con los objetivos principales del área y los contenidos presentados.

Respecto a la evaluación de la asignatura, se basará en la observación continua del alumnado durante el curso escolar, así como en su implicación en las actividades y juegos que se propongan, su iniciativa a la hora de aprender y participar en prácticas culturales y su interés y respeto por la asignatura. Además, de realizar una evaluación docente y una revisión del temario para poder ajustar la asignatura a las necesidades de los alumnos y a los cambios que surjan en la sociedad, de manera que no sea una asignatura con contenidos obsoletos.



Del mismo modo, todos los contenidos, objetivos, competencias a desarrollar y metodologías que la asignatura permite emplear, están dirigidos a la igualdad de oportunidades, integración e inclusión educativa social, recogiendo las necesidades del alumnado y atendiendo a la diversidad del mismo.

Considerado como un requisito de toda asignatura, formar a nuestro alumnado en valores es la base de toda educación, sobre todo si se tiene en cuenta que educar no es solo una tarea de las instituciones educativas sino también de la sociedad y de la familia. Por consiguiente, la asignatura propuesta permite establecer una conexión entre la escuela y las familias a través de proyectos y actividades en las que se ofrece la posible participación de ambos agentes educativos.

Esta asignatura posibilitará diseñar actividades o proyectos realizables en otros contextos educativos diferentes al aula como puede ser el comedor escolar. Desde el cual se puede ayudar a las familias a que los alumnos mantengan una alimentación saludable creando en el colegio un menú ajustado a la recomendación de especialistas con sugerencias para el resto de comidas que no se realizan en la escuela.

La relación que establece la asignatura con el entorno próximo al alumnado y a la escuela permite la organización de prácticas culturales que ayudan al alumno a conectar los contenidos trabajados con la realidad en la que vive; por ejemplo, visitar los campos de arroz de Suèca, el obrador artesano de Mòn Horchata en Alboraya o el Mercado Central.

Con la propuesta de esta nueva asignatura, se pretende que los cambios obtenidos en los hábitos alimentarios del alumnado perduren en el tiempo y sean prorrogables en el futuro. Por ello, se busca lograr la autonomía en los alumnos para que los contenidos aprendidos puedan aplicarlos tanto en el colegio como en otros contextos educativos.

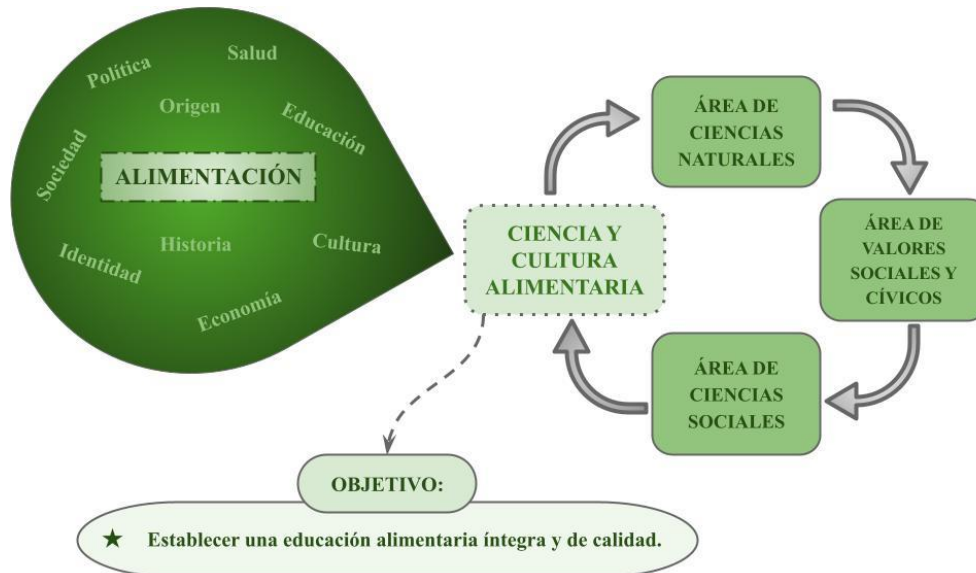
Cabe mencionar que, Valencia fue nombrada Capital Mundial de la Alimentación Sostenible en el año 2017, por lo que se pretende que los cambios en los hábitos alimenticios y estilos de vida del alumnado pasen a generar un impacto ambiental reducido escogiendo alimentos de temporada que sean seguros y nutritivos y permitan proteger la biodiversidad y los ecosistemas. De esta manera, educar en la elección correcta de alimentos, principalmente, de origen vegetal y se evite el consumo excesivo de alimentos y su desperdicio.

Finalmente, el Colegio Pureza de María-Cid, a quién está dirigida esta propuesta, siendo posible su aplicación en otros centros educativos, cuenta con un Programa de Atención a la Diversidad para atender a todo el alumnado con necesidades especiales.

Además, permite la adaptación de explicaciones, recursos y materiales según la necesidad educativa de cada alumno.

Figura 19

Resumen de los componentes, la función y el objetivo de la asignatura propuesta para Educación Primaria.



Fuente: Elaboración propia.

5.3.2. *Objetivos generales de la asignatura*

A continuación, se presentan en la Figura 20 los objetivos creados para la asignatura complementaria propuesta dirigida a la etapa de Educación Primaria.

Figura 20

Objetivos de la asignatura complementaria: Ciencia y Cultura Alimentaria.

| OBJETIVO PRINCIPAL |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Reunir y completar los contenidos del currículum de Primaria de las áreas de Ciencias Naturales, Ciencias Sociales y Valores Sociales y Cívicos relacionados con la alimentación para proporcionar una educación alimentaria íntegra que instruya en el cuidado de la propia persona y del contexto social y natural que le rodea. |
| OBJETIVOS ESPECÍFICOS |
| Establecer un aprendizaje basado en competencias trabajando contenidos y objetivos adaptados a las diferentes realidades del alumnado que permita la inclusión educativa y la respuesta a sus necesidades individuales. |
| Promover una alimentación sana y saludable desarrollando unos hábitos alimenticios responsables y respetuosos con el medio y la propia persona, así como transmitir la importancia de estudiar el hecho alimentario desde varias perspectivas que permitan entender su relevancia e influencia en la sociedad. |
| Capacitar al alumnado para que puedan identificar errores en su dieta pudiendo distinguir, desde una postura crítica, entre alimentos naturales y ultraprocesados y seleccionar los más adecuados para lograr hábitos alimenticios saludables continuados en el tiempo, sin olvidarse de la importancia de la higiene personal y el ejercicio físico. |
| Conocer la diversidad y multiculturalidad alimentaria y la influencia de las religiones en la misma, así como las características de nuestra gastronomía, reconociendo la alimentación como patrimonio cultural y favoreciendo la integración de todo alumno independientemente de su cultura. |
| Descubrir el valor social del alimento a lo largo de la historia, así como la influencia de los cambios sociales en los estilos de vida alimentarios y las consecuencias de estos cambios alimentarios en la salud de la persona. |
| Conocer la dieta mediterránea y la fácil y accesible adquisición de los alimentos en nuestro entorno más próximo, fomentando el consumo de productos locales y de temporada y siendo conscientes del cuidado del medio ambiente. |
| Mantener una postura crítica frente a los anuncios publicitarios y la influencia de las redes sociales que les permita discernir entre comida basura y real y reducir la búsqueda de dietas milagro para alcanzar cánones de belleza establecidos. |
| Implicar a las familias en los procesos de aprendizaje de manera que se dé en los hogares una continuación de lo trabajado en el colegio, además de incluirles en las diferentes propuestas didácticas, actividades y proyectos que se planteen. |

Fuente: Elaboración propia.

5.3.3. *Metodologías aplicables en la asignatura complementaria*

Las diferentes metodologías que se plantean para la impartición de esta asignatura deberán ser activas y contextualizadas, de modo que favorezcan el desarrollo competencial del alumnado.

Para ello, se ha ajustado el diseño de la asignatura a la realidad sociocultural del Colegio Pureza de María - Cid, a las características, necesidades, entorno y recursos del centro educativo. Los contenidos y criterios de evaluación definidos permiten emplear recursos y elaborar actividades que posibiliten adquirir cada una de las competencias.

En este contexto, el profesorado que imparta la asignatura es el orientador, promotor y facilitador del desarrollo competencial del alumnado. Sus métodos y actividades se deben centrar en la realización de tareas y solución de situaciones problemáticas con un objetivo concreto que se deberá alcanzar mediante los conocimientos, habilidades, destrezas, valores y actitudes del alumnado de manera individual o colectiva. Siempre respetando los distintos ritmos y estilos de aprendizaje y teniendo en cuenta la atención a la diversidad.

Toda metodología seleccionada para favorecer el desarrollo competencial del alumnado como pueden ser: el aprendizaje cooperativo, el aprendizaje basado en la resolución de problemas y el aprendizaje por proyectos, ha de adaptarse al nivel competencial del mismo.

Para que el aprendizaje sea efectivo y significativo, es necesario secuenciar la enseñanza según el nivel de dificultad de los conocimientos, partiendo de los aprendizajes más simples a los más complejos, de manera que se despierte la curiosidad y se mantenga su motivación a lo largo del proceso de aprendizaje.

En este tipo de aprendizaje, el alumnado ocupa una posición más activa y autónoma y es capaz de adquirir los conocimientos, destrezas, actitudes y valores presentes en la redacción de las siete competencias reguladas por la Orden ECD/65/2015.

5.3.4. Competencias que la asignatura permite desarrollar

A partir de las siete competencias presentes en la Orden ECD/65/2015, de 21 de enero, por la que se describen las relaciones entre las competencias, los contenidos y los criterios de evaluación de la educación primaria, la educación secundaria obligatoria y el bachillerato, se presenta en este apartado (Figura 21) el conjunto de competencias clave que el alumnado puede adquirir y desarrollar trabajando los contenidos y criterios presentes en la asignatura diseñada.

Figura 21

Las siete competencias clave (LOMCE).

| |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Comunicación lingüística (CCL) |
| Practicar la expresión oral mediante el diálogo respetuoso, adecuado y coherente. |
| Utilizar un vocabulario correcto y adecuado al ámbito académico. |
| Conocer y practicar algunas funciones del lenguaje. |
| Competencia matemática y competencias básicas en ciencia y tecnología (CMCT) |
| Resolver problemas de manera planificada, seleccionando datos y estrategias mediante la toma de decisiones. |



Usar procesos de razonamiento para llevar a cabo tareas concretas.

Gestionar la información para comprender lo que ocurre en el entorno próximo al alumno y en otros niveles no tan cercanos a él.

Conocer y comprender la información representada en gráficos.

Tomar conciencia de los cambios producidos por el ser humano en el entorno natural y su repercusión en los estilos de vida actuales.

Tomar conciencia de elementos temporales como del pasado, el presente y el futuro.

Competencia digital (CD)

Manejar herramientas digitales para buscar, seleccionar y tratar información, y así, adquirir conocimientos.

Mantener una actitud crítica y realista ante las nuevas tecnologías haciendo un buen uso de las mismas.

Aprender a aprender (CPAA)

Adquirir y emplear estrategias de aprendizaje aplicables a ámbitos formales, no formales e informales.

Fomentar la curiosidad y necesidad de aprender.

Tomar conciencia de los propios procesos de aprendizaje.

Realizar una buena gestión, clasificación y organización de la información.

Emplear recursos estratégicos efectivos para la comprensión de contenidos y la consecución de tareas y su posterior evaluación según los resultados obtenidos.

Competencias sociales y cívicas (CSC)

Emplear habilidades sociales para relacionarse, cooperar y trabajar en equipo: empatía, ser flexible y respetuoso, trabajar de forma cooperativa y dialogar.

Reconocer la riqueza en la diversidad de opiniones e ideas.

Saber comunicarse en diferentes ámbitos mediante un uso respetuoso del lenguaje mostrando tolerancia.

Aprender a comportarse desde el conocimiento de los diferentes valores.

Adquirir herramientas para tener un criterio propio el día de mañana.

Generar estrategias para la resolución respetuosa y justa de conflictos.

Sentido de la iniciativa y espíritu emprendedor (SIE)

Mostrar iniciativa para iniciar o promover acciones nuevas.

Adquirir la capacidad de analizar, planificar, organizar y elaborar estrategias de actuación ante una situación problemática.

Sentido de la responsabilidad individual y colectiva.

Ser capaz de adaptarse a las nuevas situaciones, tomar decisiones y resolver problemas de forma creativa e innovadora.

Desarrollar actitudes y valores como el autoestima y autoconocimiento, la autonomía y autoconfianza.

Conciencia y expresiones culturales (CEC)

Apreciar el patrimonio y herencia cultural de nuestros pueblos.

Conocer las manifestaciones artístico-culturales de la vida cotidiana apreciando el patrimonio cultural.

Mostrar la imaginación y creatividad a través del uso de diferentes materiales y técnicas de diseño que permitan presentar trabajos y realizar exposiciones con sentido estético.

Adquirir valores y actitudes de aprecio y respeto hacia la interculturalidad, los pensamientos divergentes, las creencias, etc.

Fuente: Elaboración propia.

5.3.5. Elementos transversales

El Decreto 108/2014, de 4 de julio, del Consell, por el que establece el currículo y desarrolla la ordenación general de la educación primaria en la Comunitat Valenciana, hace referencia a los elementos transversales en el apartado 9 del artículo 11: *Elementos de las programaciones didácticas*. Presenta cuatro elementos transversales (Figura 22) que deben trabajarse de manera interdisciplinar en todas las áreas del currículo de Primaria a lo largo de todos los cursos de la etapa.

La asignatura complementaria propuesta permite fomentar todos estos elementos de manera prácticamente igualitaria mediante la consecución de las posibles tareas y actividades que se planteen.

Figura 22

Los elementos transversales citados en el R.D.

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fomento de la lectura. Comprensión lectora. Expresión oral y escrita. Ejemplos: | Comunicación audiovisual. Tecnologías de la información y de la comunicación. Ejemplos: |
| Actividades que precisen de lectura y comprensión para poder ser realizadas de forma adecuada, trabajos grupales, exposiciones al gran grupo, puestas en común o debates que se realicen en el aula y que impliquen la comprensión y expresión oral. | Uso de dispositivos electrónicos para la búsqueda de información en Internet o la creación de contenido, el visionado de documentales o la proyección de presentaciones, son maneras en las que se aprenden y ponen en práctica la comunicación audiovisual y las tecnologías de la información y comunicación. |
| Emprendimiento. Ejemplos: | Educación cívica y constitucional. Ejemplos: |
| Actividades o tareas que fomenten una actitud de iniciativa y que requieran de observar, analizar, planificar, organizar y establecer estrategias de actuación y permitan la toma de decisiones. Además, de desarrollar la capacidad de adaptación a otras situaciones, de pensamiento crítico y creativo. | Uso de metodologías que impliquen el trabajo cooperativo en el que el alumnado aprenda a dialogar de forma correcta, sabiendo expresar su opinión y respetando la de los demás, y a tomar decisiones de forma conjunta. Así como tareas que permitan establecer buenas relaciones entre el alumnado y que afiancen el criterio, la autovaloración y autoconfianza del alumnado. |

Fuente: Elaboración propia.

5.3.6. Bloques de contenidos

La organización de la asignatura propuesta presenta siete bloques de contenidos diferentes pero interrelacionados (Figura 23). Dichos contenidos se muestran organizados en el apartado 5.3.10 del mismo trabajo (Figura 28). Además, en el apartado 5.3.11 (Figura 29) se puede observar de un modo más concreto su organización según las unidades didácticas destinadas a cada bloque y los criterios de evaluación establecidos.

El orden de los bloques no pretende establecer ningún tipo de jerarquización, puesto que todos los temas mantienen igual relevancia. Por ello, se deben abordar de manera enlazada y cohesionada para que el alumno lleve un seguimiento ordenado de la asignatura

y pueda establecer una relación entre todo lo trabajado durante el curso académico y la etapa de Primaria.

Los bloques de contenidos se repartirán entre todos los cursos de Primaria, de manera que en los cursos impares (primero, tercero y quinto) trabajarán los bloques 1, 2 y 3, y en los cursos pares (segundo, cuarto y sexto) trabajarán los bloques 4, 5, 6, y 7.

A medida que se va avanzando en la etapa de Primaria, los contenidos se amplían y se trabajan en más profundidad siguiendo el modelo del currículum en espiral definido por Jerome Bruner en 1960. Así pues, en los diferentes cursos se trabajarán los contenidos de la asignatura propuesta de un modo más complejo relacionándolos con los conocimientos previos del alumnado.

Figura 23

Bloques de contenidos de la asignatura Ciencia y cultura alimentaria.

| |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| BLOQUE 1: Introducción a la asignatura: conceptos generales |
| Contenidos: |
| -Diferencia entre alimentación y nutrición y sus funciones. -Distinción entre alimentos sanos y malsanos. -Origen y procedencia de los alimentos. -Grupos de alimentos y su clasificación según los nutrientes que nos aportan. -Características de los alimentos naturales y procesados. |
| BLOQUE 2: Historia de la alimentación |
| Contenidos: |
| -La alimentación según la etapa histórica: La prehistoria. -La alimentación en las civilizaciones antiguas: Grecia y Roma. -La alimentación en la Edad Media. -La alimentación en la Edad moderna: descubrimiento de América. -La alimentación en la Edad Contemporánea: revolución industrial y globalización. |
| BLOQUE 3: Cultura alimentaria |
| Contenidos: |
| -Concepto y elementos de la cultura alimentaria. -Diversidad cultural: alimentos y costumbres tradicionales de la Comunidad Valenciana y del mundo. -Influencias religiosas y sociales sobre la alimentación. -Sentimiento y percepción alimentaria. -La alimentación como patrimonio y herencia cultural. |
| BLOQUE 4: Estilos de vida actuales y su influencia en la alimentación |
| Contenidos: |
| -Influencia de los cambios sociales en los estilos de vida alimentarios: revolución industrial, globalización, introducción de la mujer en el mundo laboral, etc. -Modernidad alimentaria: concepto, causas y características. -Dieta mediterránea: origen, naturaleza, beneficios y popularidad. -Modas alimentarias: ventajas y desventajas. |



BLOQUE 5: Publicidad y medios de comunicación

Contenidos:

- Influencia de la publicidad en la sociedad actual en la decisión de compra de alimentos: comida basura, selección de marcas, comidas precocinadas, etc.
- Repercusión de la publicidad y las redes sociales en la selección de dietas para alcanzar cánones de belleza determinados: dietas milagro.
- Enfermedades derivadas de los malos hábitos alimenticios y conocimiento de algunas intolerancias.

BLOQUE 6: Hábitos y normas sociales alimentarios

Contenidos:

- Hábitos de vida saludables: alimentación, higiene y deporte.
- Importancia de realizar las cinco comidas diarias en horas similares todos los días.
- Influencia del tiempo y el espacio dedicado a comer en los hábitos alimenticios.
- Evolución de los modales en la mesa y su puesta en práctica en la actualidad.

BLOQUE 7: Alimentación y medio natural

Contenidos:

- Interacción del hombre y el medio ambiente respecto al hecho alimentario.
- Beneficios alimentarios que nos aportan los distintos ecosistemas como el mar y la tierra en la Comunidad Valenciana y en el mundo.
- El agua como primera necesidad.
- La cadena de valor alimentaria: producción sostenible, distribución y consumo responsable.
- Alimentación sostenible: aspectos económicos, políticos y ambientales.
- Alimentos ecológicos como alternativa a la producción industrial.

Fuente: Elaboración propia.

5.3.7. Criterios de evaluación

Los criterios de la asignatura son el referente para poder evaluar el aprendizaje del alumnado, pues supone lo que se pretende conseguir al impartir la asignatura. Describen aquello que se quiere valorar y lo que el alumnado ha de lograr, tanto conocimientos como competencias.

Los criterios de evaluación de esta asignatura se han diseñado teniendo presentes las edades madurativas del alumnado de manera que no sean inalcanzables y se evite su desmotivación. Por ello, los criterios de los primeros cursos de Primaria serán menos complejos que los de los siguientes.

Por último, su posible modificación para el alumnado con necesidades específicas de aprendizaje, los caracteriza como unos criterios flexibles y adaptables a cualquier edad y situación de aula.

5.3.7.1. Instrumentos de evaluación

Esta propuesta está diseñada para poder ponerse en práctica en un futuro próximo, por ello, con la entrada en vigor de la LOMLOE en los próximos dos cursos escolares 2022-2023 y 2023-2024, es de gran relevancia el conjunto de competencias y conocimientos que puedan adquirir los alumnos con la impartición de la asignatura.



La nueva ley orgánica pretende modificar el valor de los estándares de aprendizaje para que sean vistos como orientativos y no evaluables. Por consiguiente, la evaluación de los alumnos se centrará en la adquisición de competencias que serán establecidas a partir de la observación de los conocimientos y habilidades que los alumnos deberán aprender al final de cada etapa (Legislación no universitaria con los cambios introducidos por la LOMLOE, 2021).

Destacan del artículo 20 (capítulo II: Educación primaria), los apartados 2 y 3:

2. Las Administraciones educativas desarrollarán orientaciones para que los centros docentes puedan elaborar planes de refuerzo o de enriquecimiento curricular que permitan mejorar el nivel competencial del alumnado que lo requiera.

3. Al finalizar cada uno de los ciclos el tutor o tutora emitirá un informe sobre el grado de adquisición de las competencias de cada alumno o alumna, indicando en su caso las medidas de refuerzo que se deben contemplar en el ciclo o etapa siguiente.

Así pues, la evaluación de esta asignatura será actitudinal y competencial, en su mayoría. Para ello, se emplearán rúbricas en las que se registren los datos observados durante los tres trimestres.

Además, al final de cada trimestre se realizarán actividades dinámicas y juegos y se plantearán situaciones problemáticas que el alumnado deberá de resolver a partir de los conocimientos y competencias adquiridos a lo largo del mismo.

5.3.7.2. Etapas de evaluación

La evaluación de la asignatura será continua, formativa e integradora. Por lo tanto, se realizará una evaluación inicial al comienzo de cada bloque, una evaluación durante el transcurso de las sesiones y del trimestre en general y una evaluación final que permita conocer los objetivos conseguidos.

Al comenzar con un nuevo bloque de contenido, el profesorado realizará una evaluación inicial mediante la que pueda recoger información sobre los conocimientos previos de sus alumnos y sus alumnas, detectar concepciones alternativas y averiguar cuáles son sus motivaciones e intereses. Además, este tipo de evaluaciones iniciales permiten que los alumnos conozcan los contenidos que se van a trabajar durante el siguiente bloque de la asignatura. Este tipo de evaluación se puede realizar mediante un cuestionario, preguntas a los alumnos que les permitan reflexionar y cuestionarse el porqué de los contenidos presentados o a través de una lluvia de ideas conjunta.

Durante las sesiones, las actividades que se realizan en el aula y los proyectos grupales, el profesorado observará su desarrollo y obtendrá información útil para evaluar tanto la función docente como los procesos de aprendizaje y la actitud del alumnado durante las clases. Además, es conveniente apuntar toda la información obtenida para que la evaluación final se corresponda y ajuste lo máximo a la realidad.

Finalmente, la última etapa de evaluación se realiza para conocer los aprendizajes y competencias adquiridos al final del trimestre. Para ello, el profesorado, de acuerdo con el diseño de la asignatura, empleará rúbricas donde queden registrados los logros competenciales y actitudinales que el alumnado haya demostrado haber adquirido y desarrollado al final del trimestre a través de las actividades, proyectos grupales y la resolución de los problemas planteados en el aula.

5.3.8. Criterios de evaluación docente

Con la finalidad de mejorar la calidad educativa que reciben los alumnos, se muestra a continuación una batería de preguntas (Figura 24) que los profesores deberán responder para reflexionar y encontrar posibles mejoras en su actividad docente. Esta evaluación se realizará al final de cada trimestre de manera que se puedan realizar los cambios necesarios lo antes posible.

Figura 24

Preguntas para realizar la evaluación docente trimestral.

| EVALUACIÓN DE LA ACTIVIDAD DOCENTE |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ol style="list-style-type: none">1. Describe tu impresión general de este trimestre.2. ¿Consideras que el alumnado ha estado motivado a lo largo de las sesiones?, ¿Por qué?3. ¿Cuáles son las competencias que más fácil han sido de adquirir?, ¿Y las más difíciles?, ¿Por qué?4. ¿Qué contenidos han sido más fáciles de entender?, ¿Y los más difíciles?, ¿Por qué?5. ¿Qué metodologías empleadas durante este trimestre han sido útiles y efectivas para desarrollar un buen proceso de enseñanza-aprendizaje y cuáles no?, ¿Por qué?6. ¿Qué actividades o sesiones de las que se han realizado este trimestre piensas que han funcionado muy bien y deberían continuar en el próximo trimestre?, ¿Y cuáles no?7. ¿Qué actividades crees que deberían incluirse el próximo curso en relación al bloque de contenidos trabajado este trimestre?8. Otros comentarios. |

Fuente: Elaboración propia.

5.3.9. Contenidos, criterios de evaluación y competencias

En el siguiente apartado se presentan los contenidos, criterios de evaluación y competencias según los ciclos de Primaria (Figura 25). En cada ciclo se trabajará el conjunto de bloques presentado en el punto 5.3.6 del mismo trabajo. En los siguientes ciclos de Primaria se revisarán de forma breve los contenidos estudiados en los cursos anteriores y se ampliarán adecuándose a las edades madurativas de los alumnos.

Figura 25

Contenidos, criterios de evaluación y competencias del primer ciclo de Educación Primaria presentes en la asignatura complementaria propuesta.

| IER CICLO DE PRIMARIA | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| PRIMERO DE PRIMARIA | | |
| BL. 1: INTRODUCCIÓN A LA ASIGNATURA: CONCEPTOS GENERALES | | |
| Contenidos | Criterios de evaluación | Competencias |
| -Diferencia entre alimentación y nutrición. -Distinción entre alimentos sanos y malsanos. -Origen de los alimentos: vegetal, animal y mineral. -Grupos de alimentos | BL 1.1 Diferenciar alimentación de nutrición y entre alimentos sanos y malsanos. BL 1.2 Conocer el origen de los alimentos. BL 1.3 Distinguir los diferentes alimentos según su grupo. | CMCT CPAA CMCT |
| BL. 2: HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN | | |
| Contenidos | Criterios de evaluación | Competencias |
| -La alimentación en la prehistoria: cazadores y recolectores. -Civilizaciones antiguas: características de la alimentación grecorromana. -Edad media: alimentos y técnicas culinarias. -Edad Moderna (descubrimiento de América): nuevos alimentos. -Edad contemporánea: de la elaboración artesanal a la industrial. | BL 2.1 Reconocer nuestra procedencia y evolución a lo largo de la historia. BL 2.2 Descubrir las formas de alimentación en la Prehistoria, así como los utensilios empleados para la caza y manipulación de los alimentos. BL 2.3 Conocer los alimentos y algunas técnicas culinarias de las diferentes épocas realizando un mapa conceptual. | CMCT CMCT CEC CCL CPAA |
| BL. 3: CULTURA ALIMENTARIA | | |
| Contenidos | Criterios de evaluación | Competencias |
| -Concepto de cultura alimentaria. -Diversidad cultural: alimentos y costumbres tradicionales valencianas. -Los sentidos en la percepción de alimentos. -La alimentación como patrimonio y herencia cultural a nivel local. | BL 3.1 Conocer el significado de cultura alimentaria. BL 3.2 Respetar la diversidad de culturas, así como sus costumbres alimentarias. BL 3.3 Identificar su identidad y pertenencia a un grupo cultural. BL 3.4 Descubrir a través de la experiencia nuevos olores y sabores que permitan ampliar los gustos. BL 3.5 Reconocer la alimentación como parte de la cultura de Valencia. | CEC CSC CEC CSC CPAA CEC CEC SIE |



| SEGUNDO DE PRIMARIA | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| BL. 4: ESTILOS DE VIDA ACTUALES Y SU INFLUENCIA EN LA ALIMENTACIÓN | | |
| Contenidos | Criterios de evaluación | Competencias |
| -Influencia de los estilos de vida en la alimentación. -Modernidad alimentaria: concepto y características. -Dieta mediterránea: características. | BL 4.1 Conocer la influencia de los estilos de vida en la forma de alimentarnos mediante la reflexión grupal. BL 4.2 Descubrir la existencia de modas alimentarias, sus beneficios y repercusiones en la salud ofreciendo opiniones ante el grupo. BL 4.3 Descubrir la dieta mediterránea y sus características. | CCL CMCT CSC SIE CEC CEC |
| BL. 5: PUBLICIDAD Y MEDIOS DE COMUNICACIÓN | | |
| Contenidos | Criterios de evaluación | Competencias |
| -Influencia de la publicidad en la decisión de compra de alimentos: comida basura, selección de marcas, chucherías, etc. -Enfermedades derivadas de los malos hábitos alimenticios. | BL 5.1 Conocer la influencia de la publicidad en nuestra toma de decisiones respecto a la alimentación estableciendo un debate con el grupo. BL 5.2 Descubrir las enfermedades que derivan de una dieta desequilibrada: sobrepeso y obesidad. Observar y trabajar gráficos circulares simples a través de un recurso TIC. BL 5.3 Identificar hábitos alimentarios saludables para prevenir enfermedades de manera grupal realizando una exposición posterior de lo trabajado. | CCL CSC SIE CMCT CD CMCT CSC SIE |
| BL. 6: HÁBITOS Y NORMAS SOCIALES ALIMENTARIOS | | |
| Contenidos | Criterios de evaluación | Competencias |
| -Hábitos de vida saludables: alimentación, higiene y deporte. -Importancia de realizar las cinco comidas diarias. -Los modales en la mesa. | BL 6.1 Conocer los rasgos de hábitos alimenticios saludables, así como las características de un plato equilibrado teniendo en cuenta las cantidades de comida trabajando gráficos circulares mediante un recurso TIC. BL 6.2 Establecer hábitos de higiene diarios antes y después de la ingestión de alimentos tanto en el ámbito escolar como en otros contextos. BL 6.3 Descubrir la importancia del ejercicio físico para llevar un estilo de vida sano. BL 6.4 Reconocer los modales en la mesa mediante la realización de una mesa redonda y ponerlos en práctica. | CMCT CD CMCT CPAA CMCT CCL CSC CEC |
| BL. 7: ALIMENTACIÓN Y MEDIO NATURAL | | |
| Contenidos | Criterios de evaluación | Competencias |
| -Interacción del hombre y medioambiente respecto al hecho alimentario. -Beneficios alimentarios que nos aporta la naturaleza. -El agua como primera necesidad. -La cadena de valor alimentaria: producción, distribución y consumo. -Alimentación sostenible: concepto y características. -Alimentos ecológicos: concepto y características | BL 7.1 Reconocer la relación directa del hombre con el medio y la procedencia de los alimentos valorando lo que nos ofrece. BL 7.2 Descubrir el agua como un recurso necesario para la vida: ciclo del agua. BL 7.3 Desarrollar actitudes responsables, de respeto y cuidado del medio natural, empezando por el entorno más próximo: escuela, barrio, familia, etc.. BL 7.4 Identificar las fases de la cadena de valor realizando un simple gráfico sobre la elaboración de algún producto de interés. BL 7.5 Conocer el significado de alimentación sostenible y sus características. BL 7.6 Conocer la alimentación ecológica, su significado, características y productos . | CMCT CMCT SIE CMCT CPAA SIE CMCT CMCT |

Fuente: Elaboración propia.

Figura 26

Contenidos, criterios de evaluación y competencias del segundo ciclo de Educación Primaria presentes en la asignatura complementaria propuesta.

| 2DO CICLO DE PRIMARIA | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| TERCERO DE PRIMARIA | | |
| BL. 1: INTRODUCCIÓN A LA ASIGNATURA: CONCEPTOS GENERALES | | |
| Contenidos | Criterios de evaluación | Competencias |
| <ul style="list-style-type: none"> -Diferencia entre alimentación y nutrición y sus funciones. -Distinción entre alimentos sanos y malsanos. -Origen de los alimentos: vegetal, animal y mineral. -Grupos de alimentos y su clasificación según los nutrientes que nos aportan. -Características de los alimentos naturales y procesados: seguridad alimentaria. | <ul style="list-style-type: none"> BL 1.1 Distinguir entre alimentación y nutrición y entre alimentos sanos y malsanos. BL 1.2 Conocer el origen de los alimentos realizando un mapa conceptual. BL 1.3 Identificar los grupos de alimentos y los nutrientes que nos aportan. BL 1.4 Distinguir entre alimentos naturales y procesados estableciendo un debate sobre la influencia de ambos tipos de alimentos en nuestra salud. | <ul style="list-style-type: none"> CMCT CMCT CPAA CMCT CMCT CSC |
| BL. 2: HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN | | |
| Contenidos | Criterios de evaluación | Competencias |
| <ul style="list-style-type: none"> -La alimentación en la prehistoria: agricultura y ganadería. -Civilizaciones antiguas: diferencias entre la alimentación grecorromana y la actual dieta mediterránea. -Edad media: la alimentación según la clase social. -Edad moderna: el cultivo del azúcar. -Edad contemporánea: conservación de los alimentos | <ul style="list-style-type: none"> BL 2.1 Reconocer nuestra procedencia y evolución a lo largo de la historia mediante una línea temporal básica. BL 2.2 Conocer la influencia grecorromana en la dieta mediterránea. BL 2.3 Identificar los primeros productos obtenidos de la agricultura y la ganadería. BL 2.4 Conocer las diferencias alimentarias según las clases sociales a lo largo de la historia mediante la investigación a través de un dispositivo electrónico. BL 2.5 Descubrir la tecnología alimentaria y su influencia en la conservación de alimentos mediante un grupo de trabajo. | <ul style="list-style-type: none"> CMCT CPAA CEC CMCT CMCT CD CMCT SIE |
| BL. 3: CULTURA ALIMENTARIA | | |
| Contenidos | Criterios de evaluación | Competencias |
| <ul style="list-style-type: none"> -Concepto y elementos de la cultura alimentaria. -Diversidad cultural: alimentos y costumbres tradicionales de España. -Influencias de la religión Cristiana sobre la alimentación. -Sentimiento y percepción alimentaria. -La alimentación como patrimonio y herencia cultural española. | <ul style="list-style-type: none"> BL 3.1 Conocer el significado de cultura alimentaria y todos los aspectos que engloba. BL 3.2 Reconocer las costumbres alimentarias y tradiciones españolas mediante una puesta en común en el aula. BL 3.3 Respetar la diversidad de culturas y la influencia de las religiones en la alimentación. BL 3.4 Identificar su identidad y pertenencia a un grupo cultural determinado que le permita investigar platos típicos españoles mediante un recurso TIC. BL 3.5 Descubrir a través de la experiencia nuevos olores y sabores que permitan ampliar los gustos y valorar la importancia de una dieta variada. BL 3.6 Reconocer la alimentación como parte de la cultura española. | <ul style="list-style-type: none"> CEC CCL CEC CSC CEC CEC CD CPAA CEC SIE CEC |



CUARTO DE PRIMARIA

BL. 4: ESTILOS DE VIDA ACTUALES Y SU INFLUENCIA EN LA ALIMENTACIÓN

| Contenidos | Criterios de evaluación | Competencias |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> -Influencia de los cambios sociales en los estilos de vida alimentarios: la globalización. -Modernidad alimentaria: concepto y características. -Dieta mediterránea: características, beneficios y popularidad. -Concepto de modas alimentarias. | <p>BL 4.1 Conocer la influencia de la globalización en los estilos alimentarios actuales mediante un mapa conceptual.</p> <p>BL 4.2 Descubrir la dieta mediterránea, su origen y características mediante un recurso TIC de manera grupal.</p> <p>BL 4.3 Identificar diferencias entre algunas modas alimentarias a partir de cuadros comparativos.</p> <p>BL 4.4 Adoptar una postura crítica ante la elección de hábitos alimentarios y dietas.</p> | <p>CMCT CPAA</p> <p>CEC CD</p> <p>CMCT CEC</p> <p>SIE</p> |

BL. 5: PUBLICACIÓN Y MEDIOS DE COMUNICACIÓN

| Contenidos | Criterios de evaluación | Competencias |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> -Influencia de la publicidad en la sociedad actual en la decisión de compra de alimentos: comida basura, selección de marcas, comidas precocinadas, etc. -Publicidad emocional: concepto y características. -Repercusión de la publicidad y las redes sociales en la alimentación. -Enfermedades derivadas de los malos hábitos alimenticios y conocimiento de algunas intolerancias. | <p>BL 5.1 Conocer la influencia de la publicidad en la sociedad a la hora de seleccionar alimentos estableciendo un debate con el grupo.</p> <p>BL 5.2 Descubrir el concepto y características de publicidad emocional.</p> <p>BL 5.3 Iniciarse en la adopción de posturas críticas ante la publicidad “engañosa”.</p> <p>BL 5.4 Conocer las enfermedades que derivan de una dieta desequilibrada mediante un recurso TIC.</p> <p>BL 5.5 Identificar hábitos alimentarios saludables para prevenir enfermedades como la obesidad, desnutrición, hipertensión, etc. de manera grupal realizando una exposición posterior de lo trabajado.</p> | <p>CCL CSC SIE</p> <p>SIE</p> <p>SIE</p> <p>CMCT CD</p> <p>CMCT CSC SIE</p> |

BL. 6: HÁBITOS Y NORMAS SOCIALES ALIMENTARIOS

| Contenidos | Criterios de evaluación | Competencias |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> -Hábitos de vida saludables: alimentación, higiene y deporte. -Importancia de realizar las cinco comidas diarias en horas similares todos los días. -Influencia en los hábitos alimenticios del tiempo y el espacio dedicado a comer. -Importancia de los modales en la mesa y su puesta en práctica en la actualidad. | <p>BL 6.1 Conocer los rasgos de hábitos alimenticios saludables, así como las características de un plato equilibrado teniendo en cuenta las cantidades de comida trabajando gráficos circulares.</p> <p>BL 6.2 Establecer hábitos de higiene diarios antes y después de la ingestión de alimentos tanto en el ámbito escolar como en otros contextos.</p> <p>BL 6.3 Descubrir la importancia del ejercicio físico para llevar un estilo de vida sano.</p> <p>BL 6.4 Investigar sobre la importancia de respetar los horarios de las comidas, el tiempo necesario para comer, así como las condiciones del lugar en el que nos alimentamos de manera grupal mediante un recurso TIC.</p> <p>BL 6.5 Reconocer los modales en la mesa como parte de la educación íntegra de la persona y de la cultura de los pueblos mediante una mesa redonda.</p> | <p>CMCT</p> <p>CMCT CPAA</p> <p>CMCT</p> <p>CMCT CD CSC</p> <p>CCL CSC CEC</p> |



| BL. 7: ALIMENTACIÓN Y MEDIO NATURAL | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Contenidos | Criterios de evaluación | Competencias |
| <ul style="list-style-type: none"> -Interacción del hombre con el medioambiente respecto al hecho alimentario. -Beneficios alimentarios que nos aportan los distintos ecosistemas: marino, montañoso, selvas y montes. -El agua como primera necesidad. -La cadena de valor alimentaria: producción sostenible, distribución y consumo responsable. -Alimentación sostenible: aspectos ambientales y económicos. -Dieta ecológica en la producción de alimentos. | <p>BL 7.1 Reconocer la relación directa del hombre con el medio y la procedencia de los alimentos valorando lo que nos ofrecen los distintos ecosistemas.</p> <p>BL 7.2 Desarrollar actitudes responsables, de respeto y cuidado del medio natural, estableciendo una puesta en común grupal de estrategias de actuación.</p> <p>BL 7.3 Examinar algunos problemas ambientales como el agotamiento y escasez del agua como resultado de la actividad humana.</p> <p>BL 7.4 Investigar el impacto en el entorno natural de los procesos productivos y de distribución actuales mediante un dispositivo electrónico, fomentando el consumo de productos locales.</p> <p>BL 7.5 Conocer los productos de temporada para llevar a cabo una alimentación sostenible: sana y económica.</p> <p>BL 7.6 Conocer la alimentación ecológica y sus formas de producción, distribución y consumo.</p> | <p>CMCT</p> <p>CSC SIE</p> <p>CMCT SIE</p> <p>CMCT CD SIE</p> <p>CMCT SIE</p> <p>CMCT</p> |

Fuente: Elaboración propia.

Figura 27

Contenidos, criterios de evaluación y competencias del tercer ciclo de Educación Primaria presentes en la asignatura complementaria propuesta.

| 3ER CICLO DE PRIMARIA | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| QUINTO DE PRIMARIA | | |
| BL. 1: INTRODUCCIÓN A LA ASIGNATURA: CONCEPTOS GENERALES | | |
| Contenidos | Indicadores de evaluación | Competencias |
| <ul style="list-style-type: none"> -Diferencia entre alimentación y nutrición y sus funciones. -Distinción entre alimentos sanos y malsanos. -Grupos de alimentos y su clasificación según los nutrientes que nos aportan. -Repercusiones en la salud humana del consumo de alimentos procesados (aditivos: conservantes, colorantes, etc.): seguridad alimentaria. | <p>BL 1.1 Distinguir entre alimentación y nutrición y entre alimentos sanos y malsanos.</p> <p>BL 1.2 Identificar los grupos de alimentos y los nutrientes que nos aportan trabajando gráficos y porcentajes a través de un dispositivo electrónico.</p> <p>BL 1.3 Adoptar una postura crítica ante la elección de alimentos, evitando el consumo de alimentos procesados para garantizar una seguridad alimentaria.</p> <p>BL 1.4 Identificar sus hábitos alimenticios diarios y reflexionar sobre posibles mejoras.</p> | <p>CMCT</p> <p>CMCT CD</p> <p>SIE</p> <p>CPAA SIE</p> |
| BL. 2: HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN | | |
| Contenidos | Indicadores de evaluación | Competencias |
| <ul style="list-style-type: none"> -La alimentación en la Prehistoria: dieta paleolítica. -Civilizaciones antiguas: Grecia y -Roma y el aceite de oliva. -Edad media: ruta de las especias. -Edad moderna (descubrimiento de América): gran revolución económica y dietética. -Edad contemporánea: revolución industrial y globalización | <p>BL 2.1 Reconocer nuestra procedencia y evolución a lo largo de la historia mediante una línea temporal.</p> <p>BL 2.2 Identificar en la actualidad componentes alimentarios de otras épocas históricas reconociendo dichos elementos como herencia cultural.</p> <p>BL 2.3 Investigar la influencia de la alimentación en el desarrollo de las sociedades, así como la influencia de los cambios sociales en la alimentación de manera grupal e investigando con ayuda de un dispositivo electrónico.</p> <p>BL 2.4 Descubrir el componente social de la alimentación.</p> | <p>CMCT CPAA</p> <p>CMCT CEC</p> <p>CCL CMCT CSC CEC</p> <p>CSC CEC</p> |



| BL. 3: CULTURA ALIMENTARIA | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Contenidos | Indicadores de evaluación | Competencias |
| <ul style="list-style-type: none"> -Concepto y elementos de la cultura alimentaria. -Diversidad cultural: alimentos y costumbres tradicionales del mundo. -Influencias religiosas y sociales sobre la alimentación. -Sentimiento y percepción alimentarios. -La alimentación como patrimonio y herencia cultural de los pueblos. | <ul style="list-style-type: none"> BL 3.1 Conocer el significado de cultura alimentaria y todos los aspectos que engloba. BL 3.2 Respetar la diversidad de culturas en el mundo, así como sus costumbres alimentarias y tradiciones religiosas mediante una puesta en común en el aula. BL 3.3 Identificar su identidad y pertenencia a un grupo cultural determinado que le permita investigar platos típicos españoles y a su vez, de otras culturas. BL 3.4 Descubrir nuevos olores y sabores que permitan ampliar los gustos y valorar la importancia de una dieta variada. BL 3.5 Reconocer la alimentación como parte de la cultura de los pueblos. | <ul style="list-style-type: none"> CEC CCL CEC CSC CEC CPAA CEC SIE CEC |
| SEXTO DE PRIMARIA | | |
| BL. 4: ESTILOS DE VIDA ACTUALES Y SU INFLUENCIA EN LA ALIMENTACIÓN | | |
| Contenidos | Indicadores de evaluación | Competencias |
| <ul style="list-style-type: none"> -Influencia de los cambios sociales en los estilos de vida alimentarios: revolución industrial, globalización, introducción de la mujer en el mundo laboral, etc. -Modernidad alimentaria: concepto, causas y características. -Dieta mediterránea: origen, naturaleza, beneficios y popularidad. -Modas alimentarias: ventajas y desventajas. | <ul style="list-style-type: none"> BL 4.1 Investigar la influencia de los cambios sociales en los hábitos alimenticios y viceversa a través de un dispositivo electrónico, realizando de manera grupal presentaciones al gran grupo que permita entender el porqué de la modernidad alimentaria actual. BL 4.2 Descubrir la dieta mediterránea, su origen y características. BL 4.3 Valorar los beneficios que nos aporta la dieta mediterránea en nuestra salud y su popularidad en otros países realizando un mapa conceptual. BL 4.4 Discernir entre las ventajas y desventajas en nuestra salud de las modas alimentarias estableciendo tablas comparativas. BL 4.5 Adoptar una postura crítica ante la elección de hábitos alimentarios y dietas. | <ul style="list-style-type: none"> CMCT SIE CD CEC CMCT CPAA CMCT CPAA SIE |
| BL. 5: PUBLICIDAD Y MEDIOS DE COMUNICACIÓN | | |
| Contenidos | Indicadores de evaluación | Competencias |
| <ul style="list-style-type: none"> -Influencia de la publicidad en la sociedad en la decisión de compra de alimentos desde sus inicios. -Publicidad emocional: concepto, características, causas y consecuencias. -Repercusión de la publicidad y las redes sociales en la selección de dietas para alcanzar cánones de belleza determinados: dietas milagro. -Enfermedades derivadas de los malos hábitos alimenticios y conocimiento de algunas intolerancias. | <ul style="list-style-type: none"> BL 5.1 Conocer la influencia de la publicidad en la sociedad desde sus inicios estableciendo un debate con el grupo. BL 5.2 Investigar de manera grupal el concepto, características, causas y consecuencias de la publicidad emocional exponiendo el trabajo realizado al gran grupo. BL 5.3 Adoptar una postura crítica ante la publicidad “engañosa”. BL 5.4 Conocer las enfermedades que derivan de una dieta desequilibrada e insuficiente mediante un recurso TIC. BL 5.5 Formar un autoconcepto ajustado a la realidad del individuo para prevenir trastornos alimentarios: anorexia, bulimia, vigorexia, etc. BL 5.6 Identificar hábitos alimentarios saludables para prevenir enfermedades como la obesidad, desnutrición, hipertensión, etc. estableciendo una puesta en común en el aula. | <ul style="list-style-type: none"> CMCT CSC CCL CSC SIE SIE CMCT CD SIE CMCT CSC SIE |



BL. 6: HÁBITOS Y NORMAS SOCIALES ALIMENTARIOS

| Contenidos | Indicadores de evaluación | Competencias |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> -Hábitos de vida saludables: alimentación, higiene y deporte. -Importancia de realizar las cinco comidas diarias en horas similares todos los días. -Influencia en los hábitos alimenticios del tiempo y el espacio dedicado a comer. -Evolución de los modales en la mesa y su puesta en práctica en la actualidad. | <p>BL 6.1 Conocer los rasgos de hábitos alimenticios saludables, así como las características de un plato equilibrado teniendo en cuenta las cantidades de comida trabajando gráficos circulares.</p> <p>BL 6.2 Establecer hábitos de higiene diarios antes y después de la ingestión de alimentos tanto en el ámbito escolar como en otros contextos.</p> <p>BL 6.3 Identificar los beneficios para la salud del ejercicio físico de manera grupal mediante un recurso TIC.</p> <p>BL 6.4 Reconocer la importancia de respetar los horarios de las comidas, el tiempo necesario para comer, así como las condiciones del lugar en el que nos alimentamos.</p> <p>BL 6.5 Reconocer los modales en la mesa como parte de la educación íntegra de la persona y de la cultura de los pueblos mediante una mesa redonda.</p> | <p>CMCT</p> <p>CMCT CPAA</p> <p>CMCT CD</p> <p>CMCT</p> <p>CCL CSC CEC</p> |

BL. 7: ALIMENTACIÓN Y MEDIO NATURAL

| Contenidos | Indicadores de evaluación | Competencias |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> -Interacción del hombre con el medio ambiente respecto al hecho alimentario. -Beneficios alimentarios que nos aportan los distintos ecosistemas: marino, montañoso, selvas y montes. -El agua como primera necesidad. -La cadena de valor alimentaria: producción sostenible, distribución y consumo responsable. -Seguridad alimentaria. -Alimentación sostenible: aspectos económicos y ambientales. -Dieta ecológica en la producción de alimentos. | <p>BL 7.1 Reconocer la relación directa del hombre con el medio y la procedencia de los alimentos valorando lo que nos ofrecen los distintos ecosistemas.</p> <p>BL 7.2 Desarrollar actitudes responsables, de respeto y cuidado del medio natural, favoreciendo la conservación y diversidad de las especies vegetales y animales.</p> <p>BL 7.3 Establecer, tras un debate previo, diversas estrategias de actuación teniendo en cuenta la situación de escasez y agotamiento del agua en muchos países.</p> <p>BL 7.4 Participar en el proceso de planificación del desarrollo de un producto, ordenar con ayuda los pasos a seguir y expresar sus opiniones sobre el proceso y el resultado al grupo conociendo el significado de seguridad alimentaria.</p> <p>BL 7.5 Descubrir el significado de una alimentación sostenible y del consumo responsable que les permita desarrollar estilos de vida respetuosos con el medio que les rodea consumiendo productos ecológicos.</p> | <p>CMCT</p> <p>CMCT SIE</p> <p>CMCT CSC SIE</p> <p>CCL SIE CPAA</p> <p>CMCT CSC SIE</p> |

Fuente: Elaboración propia.

5.3.10. Organización de la asignatura en la etapa de Educación Primaria

Figura 28

Organización de los contenidos de la asignatura complementaria en la Educación Primaria.

| | BL 1: Introducción a la asignatura: conceptos generales | BL 2: Historia de la alimentación | BL 3: Cultura alimentaria | BL 4: Estilos de vida actuales y su influencia en la alimentación | BL 5: Publicidad y medios de comunicación | BL 6: Hábitos y normas sociales alimentarios | BL 7: Alimentación y medio natural | Unidades por curso |
|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| 1º primaria | <ul style="list-style-type: none"> -Diferencia entre alimentación y nutrición. -Distinción entre alimentos sanos y malsanos. -Origen de los alimentos: vegetal, animal y mineral. -Grupos de alimentos | <ul style="list-style-type: none"> -La alimentación en la prehistoria: cazadores y recolectores. -Civilizaciones antiguas: características de la alimentación grecorromana. -Edad media: alimentos y técnicas culinarias. -Edad Moderna (descubrimiento de América): nuevos alimentos. -Edad contemporánea: de la elaboración artesanal a la industrial. | <ul style="list-style-type: none"> -Concepto de cultura alimentaria. -Diversidad cultural: alimentos y costumbres tradicionales valencianas. -Los sentidos en la percepción de alimentos. -La alimentación como patrimonio y herencia cultural a nivel local. | | | | | 6 |
| 2º primaria | | | | <ul style="list-style-type: none"> -Influencia de los estilos de vida en la alimentación. -Modernidad alimentaria: concepto y características. -Dieta mediterránea: características. | <ul style="list-style-type: none"> -Influencia de la publicidad en la decisión de compra de alimentos: comida basura, selección de marcas, chucherías, etc. -Enfermedades derivadas de los malos hábitos alimenticios. | <ul style="list-style-type: none"> -Hábitos de vida saludables: alimentación, higiene y deporte. -Importancia de realizar las cinco comidas diarias. -Los modales en la mesa. | <ul style="list-style-type: none"> -Interacción del hombre y medioambiente respecto al hecho alimentario. -Beneficios alimentarios que nos aporta la naturaleza. -El agua como primera necesidad. -La cadena de valor alimentaria: producción, distribución y consumo. | 6 |



| | | | | | | | | | |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| | | | | | | | | -Alimentación sostenible: concepto y características. -Alimentos ecológicos: concepto y características. | |
| 3º primaria | -Diferencia entre alimentación y nutrición y sus funciones. -Distinción entre alimentos sanos y malsanos. -Origen de los alimentos: vegetal, animal y mineral. -Grupos de alimentos y su clasificación según los nutrientes que nos aportan. -Características de los alimentos naturales y procesados: seguridad alimentaria. | -La alimentación en la prehistoria: agricultura y ganadería. -Civilizaciones antiguas: diferencias entre la alimentación grecorromana y la actual dieta mediterránea. -Edad media: la alimentación según la clase social. -Edad moderna: el cultivo del azúcar. -Edad contemporánea: conservación de los alimentos. | -Concepto y elementos de la cultura alimentaria. -Diversidad cultural: alimentos y costumbres tradicionales de España. -Influencias de la religión Cristiana sobre la alimentación. -Sentimiento y percepción alimentaria. -La alimentación como patrimonio y herencia cultural española. | | | | | | 6 |
| 4º primaria | | | | -Influencia de los cambios sociales en los estilos de vida alimentarios: la globalización. -Modernidad alimentaria: concepto y características. -Dieta mediterránea: características, beneficios y popularidad. -Concepto de modas alimentarias. | -Influencia de la publicidad en la sociedad actual en la decisión de compra de alimentos: comida basura, selección de marcas, comidas precocinadas, etc. -Publicidad emocional: concepto y características. -Repercusión de la publicidad y las redes sociales en la alimentación. | -Hábitos de vida saludables: alimentación, higiene y deporte. -Importancia de realizar las cinco comidas diarias en horas similares todos los días. -Influencia en los hábitos alimenticios del tiempo y el espacio dedicado a comer. -Importancia de los modales en la mesa y su puesta en práctica en la actualidad. | -Interacción del hombre con el medioambiente respecto al hecho alimentario. -Beneficios alimentarios que nos aportan los distintos ecosistemas: marino, montañoso, selvas y montes. -El agua como primera necesidad. | | 5 |



| | | | | | | | | |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| | | | | | -Enfermedades derivadas de los malos hábitos alimenticios y conocimiento de algunas intolerancias. | | -La cadena de valor alimentaria: producción sostenible, distribución y consumo responsable. -Alimentación sostenible: aspectos ambientales y económicos. -Dieta ecológica en la producción de alimentos. | |
| 5º primaria | -Diferencia entre alimentación y nutrición y sus funciones. -Distinción entre alimentos sanos y malsanos. -Grupos de alimentos y su clasificación según los nutrientes que nos aportan. -Repercusiones en la salud humana del consumo de alimentos procesados (aditivos: conservantes, colorantes, etc.): seguridad alimentaria. | -La alimentación en la Prehistoria: dieta paleolítica. -Civilizaciones antiguas: Grecia y -Roma y el aceite de oliva. -Edad media: ruta de las especias. -Edad moderna (descubrimiento de América): gran revolución económica y dietética. -Edad contemporánea: revolución industrial y globalización | -Concepto y elementos de la cultura alimentaria. -Diversidad cultural: alimentos y costumbres tradicionales del mundo. -Influencias religiosas y sociales sobre la alimentación. -Sentimiento y percepción alimentarios. -La alimentación como patrimonio y herencia cultural de los pueblos. | | | | | 5 |



| | | | | | | | | |
|----------------|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 6º primaria | | | | <ul style="list-style-type: none"> -Influencia de los cambios sociales en los estilos de vida alimentarios: revolución industrial, globalización, introducción de la mujer en el mundo laboral, etc. -Modernidad alimentaria: concepto, causas y características. -Dieta mediterránea: origen, naturaleza, beneficios y popularidad. -Modas alimentarias: ventajas y desventajas. | <ul style="list-style-type: none"> -Influencia de la publicidad en la sociedad en la decisión de compra de alimentos desde sus inicios. -Publicidad emocional: concepto, características, causas y consecuencias. -Repercusión de la publicidad y las redes sociales en la selección de dietas para alcanzar cánones de belleza determinados: dietas milagro. -Enfermedades derivadas de los malos hábitos alimenticios y conocimiento de algunas intolerancias. | <ul style="list-style-type: none"> -Hábitos de vida saludables: alimentación, higiene y deporte. -Importancia de realizar las cinco comidas diarias en horas similares todos los días. -Influencia en los hábitos alimenticios del tiempo y el espacio dedicado a comer. -Evolución de los modales en la mesa y su puesta en práctica en la actualidad. | <ul style="list-style-type: none"> -Interacción del hombre con el medio ambiente respecto al hecho alimentario. -Beneficios alimentarios que nos aportan los distintos ecosistemas: marino, montañoso, selvas y montes. -El agua como primera necesidad. -La cadena de valor alimentaria: producción sostenible, distribución y consumo responsable. -Seguridad alimentaria. -Alimentación sostenible: aspectos económicos y ambientales. -Dieta ecológica en la producción de alimentos. | 4 |
|----------------|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|

Fuente: Elaboración propia.

5.3.11. Organización de la asignatura por cursos y unidades didácticas

A continuación, se podrá observar en las Figura 29 la organización global de la asignatura en los cursos impares de Primaria y en la Figura 30 la organización en los cursos pares de la misma etapa. En ellas, se presentan las unidades didácticas por cada bloque diseñado según los criterios establecidos por curso.

Figura 29

Unidades didácticas según los criterios de los bloques de contenidos presentados y el curso de Educación Primaria.

| Cursos impares | PRIMER CURSO | TERCER CURSO | QUINTO CURSO |
|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| BL 1: INTRODUCCIÓN A LA ASIGNATURA: CONCEPTOS GENERALES | <p>Unidad 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> -BL 1.1 Diferenciar alimentación de nutrición y entre alimentos sanos y malsanos. -BL 1.2 Conocer el origen de los alimentos. -BL 1.3 Distinguir los diferentes alimentos según su grupo. | <p>*Unidad de repaso:</p> <ul style="list-style-type: none"> -BL 1.1 Distinguir entre alimentación y nutrición y entre alimentos sanos y malsanos. -BL 1.2 Conocer el origen de los alimentos realizando un mapa conceptual. <p>Unidad 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> -BL 1.3 Identificar los grupos de alimentos y los nutrientes que nos aportan. <p>Unidad 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> -BL 1.4 Distinguir entre alimentos naturales y procesados estableciendo un debate sobre la influencia de ambos tipos de alimentos en nuestra salud. | <p>*Unidad de repaso:</p> <ul style="list-style-type: none"> -BL 1.1 Distinguir entre alimentación y nutrición y entre alimentos sanos y malsanos. -BL 1.2 Identificar los grupos de alimentos y los nutrientes que nos aportan trabajando gráficos y porcentajes a través de un dispositivo electrónico. <p>Unidad 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> -BL 1.3 Adoptar una postura crítica ante la elección de alimentos, evitando el consumo de alimentos procesados para garantizar una seguridad alimentaria. -BL 1.4 Identificar sus hábitos alimenticios diarios y reflexionar sobre posibles mejoras. |
| BL 2: HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN | <p>Unidad 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> -BL 2.1 Reconocer nuestra procedencia y evolución a lo largo de la historia. -BL 2.2 Descubrir las formas de alimentación en la Prehistoria, así como los utensilios empleados para la caza y manipulación de los alimentos. <p>Unidad 3:</p> <ul style="list-style-type: none"> -BL 2.3 Conocer los alimentos y algunas técnicas culinarias de las diferentes épocas realizando un mapa conceptual. | <p>*Unidad de repaso:</p> <ul style="list-style-type: none"> -BL 2.1 Reconocer nuestra procedencia y evolución a lo largo de la historia mediante una línea temporal básica. <p>Unidad 3:</p> <ul style="list-style-type: none"> -BL 2.2 Conocer la influencia grecorromana en la dieta mediterránea. -BL 2.3 Identificar los primeros productos obtenidos de la agricultura y la ganadería. | <p>*Unidad de repaso:</p> <ul style="list-style-type: none"> -BL 2.1 Reconocer nuestra procedencia y evolución a lo largo de la historia mediante una línea temporal. -BL 2.2 Identificar en la actualidad componentes alimentarios de otras épocas históricas reconociendo dichos elementos como herencia cultural. |



| | | | |
|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | <p>Unidad 4:</p> <ul style="list-style-type: none"> -BL 2.4 Conocer las diferencias alimentarias según las clases sociales a lo largo de la historia mediante la investigación a través de un dispositivo electrónico. -BL 2.5 Descubrir la tecnología alimentaria y su influencia en la conservación de alimentos mediante un grupo de trabajo. | <p>Unidad 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> -BL 2.3 Investigar la influencia de la alimentación en el desarrollo de las sociedades, así como la influencia de los cambios sociales en la alimentación de manera grupal e investigando con ayuda de un dispositivo electrónico. -BL 2.4 Descubrir el componente social de la alimentación. |
| BL 3: CULTURA ALIMENTARIA | <p>Unidad 4:</p> <ul style="list-style-type: none"> -BL 3.1 Conocer el significado de cultura alimentaria. -BL 3.2 Respetar la diversidad de culturas, así como sus costumbres alimentarias. <p>Unidad 5:</p> <ul style="list-style-type: none"> -BL 3.3 Identificar su identidad y pertenencia a un grupo cultural. -BL 3.5 Reconocer la alimentación como parte de la cultura de Valencia. <p>Unidad 6:</p> <ul style="list-style-type: none"> -BL 3.4 Descubrir a través de la experiencia nuevos olores y sabores que permitan ampliar los gustos. | <p>*Unidad de repaso:</p> <ul style="list-style-type: none"> -BL 3.1 Conocer el significado de cultura alimentaria y todos los aspectos que engloba. -BL 3.5 Descubrir a través de la experiencia nuevos olores y sabores que permitan ampliar los gustos y valorar la importancia de una dieta variada. -BL 3.6 Reconocer la alimentación como parte de la cultura española. <p>Unidad 5:</p> <ul style="list-style-type: none"> -BL 3.2 Reconocer las costumbres alimentarias y tradiciones españolas mediante una puesta en común en el aula. -BL 3.3 Respetar la diversidad de culturas y la influencia de las religiones en la alimentación. -BL 3.4 Identificar su identidad y pertenencia a un grupo cultural determinado que le permita investigar platos típicos españoles mediante un recurso TIC. | <p>*Unidad de repaso:</p> <ul style="list-style-type: none"> -BL 3.1 Conocer el significado de cultura alimentaria y todos los aspectos que engloba. -BL 3.2 Respetar la diversidad de culturas en el mundo, así como sus costumbres alimentarias y tradiciones religiosas mediante una puesta en común en el aula. -BL 3.5 Reconocer la alimentación como parte de la cultura de los pueblos. <p>Unidad 3:</p> <ul style="list-style-type: none"> -BL 3.3 Identificar su identidad y pertenencia a un grupo cultural determinado que le permita investigar platos típicos españoles y a su vez, de otras culturas. -BL 3.4 Descubrir nuevos olores y sabores que permitan ampliar los gustos y valorar la importancia de una dieta variada. |
| Unidades didácticas por curso escolar: | 6 | 6 | 5 |

Fuente: Elaboración propia

Figura 30

Unidades didácticas según los criterios de los bloques de contenidos presentados y el curso de Educación Primaria.

| Cursos pares | SEGUNDO CURSO | CUARTO CURSO | SEXTO CURSO |
|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| BL 4: ESTILOS DE VIDA ACTUALES Y SU INFLUENCIA EN LA ALIMENTACIÓN | <p>Unidad 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> -BL 4.1 Conocer la influencia de los estilos de vida en la forma de alimentarnos mediante la reflexión grupal. -BL 4.2 Descubrir la existencia de modas alimentarias, sus beneficios y repercusiones en la salud ofreciendo opiniones ante el grupo. -BL 4.3 Descubrir la dieta mediterránea y sus características. | <p>*Unidad de repaso:</p> <ul style="list-style-type: none"> -BL 4.1 Conocer la influencia de la globalización en los estilos alimentarios actuales mediante un mapa conceptual. -BL 4.2 Descubrir la dieta mediterránea, su origen y características mediante un recurso TIC de manera grupal. <p>Unidad 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> -BL 4.3 Identificar diferencias entre algunas modas alimentarias a partir de cuadros comparativos. -BL 4.4 Adoptar una postura crítica ante la elección de hábitos alimentarios y dietas. | <p>*Unidad de repaso:</p> <ul style="list-style-type: none"> -BL 4.1 Investigar la influencia de los cambios sociales en los hábitos alimenticios y viceversa a través de un dispositivo electrónico, realizando de manera grupal presentaciones al gran grupo que permita entender el porqué de la modernidad alimentaria actual. -BL 4.2 Descubrir la dieta mediterránea, su origen y características. -BL 4.3 Valorar los beneficios que nos aporta la dieta mediterránea en nuestra salud y su popularidad en otros países realizando un mapa conceptual. <p>Unidad 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> -BL 4.4 Discernir entre las ventajas y desventajas en nuestra salud de las modas alimentarias estableciendo tablas comparativas. -BL 4.5 Adoptar una postura crítica ante la elección de hábitos alimentarios y dietas. |
| BL 5: PUBLICIDAD Y MEDIOS DE COMUNICACIÓN | <p>Unidad 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> -BL 5.1 Conocer la influencia de la publicidad en nuestra toma de decisiones respecto a la alimentación estableciendo un debate con el grupo. <p>Unidad 3:</p> <ul style="list-style-type: none"> -BL 5.2 Descubrir las enfermedades que derivan de una dieta desequilibrada: sobrepeso y obesidad. Observar y trabajar gráficos circulares simples a través de un recurso TIC. -BL 5.3 Identificar hábitos alimentarios saludables para prevenir enfermedades de manera grupal realizando una exposición posterior de lo trabajado. | <p>*Unidad de repaso:</p> <ul style="list-style-type: none"> -BL 5.1 Conocer la influencia de la publicidad en la sociedad a la hora de seleccionar alimentos estableciendo un debate con el grupo. <p>Unidad 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> -BL 5.2 Descubrir el concepto y características de publicidad emocional. -BL 5.3 Iniciarse en la adopción de posturas críticas ante la publicidad “engañosa”. <p>Unidad 3:</p> | <p>*Unidad de repaso:</p> <ul style="list-style-type: none"> -BL 5.1 Conocer la influencia de la publicidad en la sociedad desde sus inicios estableciendo un debate con el grupo. -BL 5.2 Investigar de manera grupal el concepto, características, causas y consecuencias de la publicidad emocional exponiendo el trabajo realizado al gran grupo. -BL 5.3 Adoptar una postura crítica ante la publicidad “engañosa”. <p>Unidad 2:</p> |



| | | | |
|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | <p>-BL 5.4 Conocer las enfermedades que derivan de una dieta desequilibrada mediante un recurso TIC.</p> <p>-BL 5.5 Identificar hábitos alimentarios saludables para prevenir enfermedades como la obesidad, desnutrición, hipertensión, etc. de manera grupal realizando una exposición posterior de lo trabajado.</p> | <p>-BL 5.4 Conocer las enfermedades que derivan de una dieta desequilibrada e insuficiente mediante un recurso TIC.</p> <p>-BL 5.5 Formar un autoconcepto ajustado a la realidad del individuo para prevenir trastornos alimentarios: anorexia, bulimia, vigorexia, etc.</p> <p>-BL 5.6 Identificar hábitos alimentarios saludables para prevenir enfermedades como la obesidad, desnutrición, hipertensión, etc. estableciendo una puesta en común en el aula.</p> |
| <p>BL 6: HÁBITOS Y NORMAS SOCIALES ALIMENTARIOS</p> | <p>Unidad 4:</p> <p>-BL 6.1 Conocer los rasgos de hábitos alimenticios saludables, así como las características de un plato equilibrado teniendo en cuenta las cantidades de comida trabajando gráficos circulares mediante un recurso TIC.</p> <p>-BL 6.2 Establecer hábitos de higiene diarios antes y después de la ingestión de alimentos tanto en el ámbito escolar como en otros contextos.</p> <p>-BL 6.3 Descubrir la importancia del ejercicio físico para llevar un estilo de vida sano.</p> <p>-BL 6.4 Reconocer los modales en la mesa mediante la realización de una mesa redonda y ponerlos en práctica.</p> | <p>*Unidad de repaso:</p> <p>-BL 6.1 Conocer los rasgos de hábitos alimenticios saludables, así como las características de un plato equilibrado teniendo en cuenta las cantidades de comida trabajando gráficos circulares.</p> <p>-BL 6.2 Establecer hábitos de higiene diarios antes y después de la ingestión de alimentos tanto en el ámbito escolar como en otros contextos.</p> <p>-BL 6.3 Descubrir la importancia del ejercicio físico para llevar un estilo de vida sano.</p> <p>-BL 6.4 Investigar sobre la importancia de respetar los horarios de las comidas, el tiempo necesario para comer, así como las condiciones del lugar en el que nos alimentamos de manera grupal mediante un recurso TIC.</p> <p>-BL 6.5 Reconocer los modales en la mesa como parte de la educación íntegra de la persona y de la cultura de los pueblos mediante una mesa redonda.</p> | <p>*Unidad de repaso:</p> <p>-BL 6.1 Conocer los rasgos de hábitos alimenticios saludables, así como las características de un plato equilibrado teniendo en cuenta las cantidades de comida trabajando gráficos circulares.</p> <p>-BL 6.2 Establecer hábitos de higiene diarios antes y después de la ingestión de alimentos tanto en el ámbito escolar como en otros contextos.</p> <p>-BL 6.3 Identificar los beneficios para la salud del ejercicio físico de manera grupal mediante un recurso TIC.</p> <p>-BL 6.4 Reconocer la importancia de respetar los horarios de las comidas, el tiempo necesario para comer, así como las condiciones del lugar en el que nos alimentamos.</p> <p>-BL 6.5 Reconocer los modales en la mesa como parte de la educación íntegra de la persona y de la cultura de los pueblos mediante una mesa redonda.</p> |
| <p>BL 7: ALIMENTACIÓN Y MEDIO NATURAL</p> | <p>Unidad 5:</p> <p>-BL 7.1 Reconocer la relación directa del hombre con el medio y la procedencia de los alimentos valorando lo que nos ofrece.</p> <p>-BL 7.2 Descubrir el agua como un recurso necesario para la vida: ciclo del agua.</p> <p>-BL 7.3 Desarrollar actitudes responsables, de respeto y cuidado del medio natural, empezando por el entorno más próximo: escuela, barrio, familia, etc.</p> <p>Unidad 6:</p> | <p>*Unidad de repaso:</p> <p>-BL 7.1 Reconocer la relación directa del hombre con el medio y la procedencia de los alimentos valorando lo que nos ofrecen los distintos ecosistemas.</p> <p>-BL 7.2 Desarrollar actitudes responsables, de respeto y cuidado del medio natural, estableciendo una puesta en común grupal de estrategias de actuación.</p> <p>Unidad 4:</p> | <p>*Unidad de repaso:</p> <p>-BL 7.1 Reconocer la relación directa del hombre con el medio y la procedencia de los alimentos valorando lo que nos ofrecen los distintos ecosistemas.</p> <p>-BL 7.2 Desarrollar actitudes responsables, de respeto y cuidado del medio natural, favoreciendo la conservación y diversidad de las especies vegetales y animales.</p> <p>-BL 7.4 Participar en el proceso de planificación del desarrollo de un producto, ordenar con ayuda los pasos a seguir y expresar sus opiniones sobre</p> |



| | | | |
|-----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <p>-BL 7.4 Identificar las fases de la cadena de valor realizando un simple gráfico sobre la elaboración de algún producto de interés.</p> <p>-BL 7.5 Conocer el significado de alimentación sostenible y sus características.</p> <p>-BL 7.6 Conocer la alimentación ecológica, su significado, características y productos .</p> | <p>-BL 7.3 Examinar algunos problemas ambientales como el agotamiento y escasez del agua como resultado de la actividad humana.</p> <p>Unidad 5:</p> <p>-BL 7.4 Investigar el impacto en el entorno natural de los procesos productivos y de distribución actuales mediante un dispositivo electrónico, fomentando el consumo de productos locales.</p> <p>-BL 7.5 Conocer los productos de temporada para llevar a cabo una alimentación sostenible: sana y económica.</p> <p>-BL 7.6 Conocer la alimentación ecológica y sus formas de producción, distribución y consumo.</p> | <p>el proceso y el resultado al grupo conociendo el significado de seguridad alimentaria.</p> <p>Unidad 3:</p> <p>-BL 7.3 Establecer, tras un debate previo, diversas estrategias de actuación teniendo en cuenta la situación de escasez y agotamiento del agua en muchos países.</p> <p>Unidad 4:</p> <p>-BL 7.5 Descubrir el significado de una alimentación sostenible y del consumo responsable que les permita desarrollar estilos de vida respetuosos con el medio que les rodea consumiendo productos ecológicos.</p> |
| Unidades didácticas por curso escolar: | 6 | 5 | 4 |

Fuente: Elaboración propia



5.4. UNIDAD DIDÁCTICA

En la Cumbre Mundial para el Desarrollo Sostenible de 2015 los Estados miembros de la ONU aprobaron la Agenda 2030 con el fin de erradicar la pobreza, proteger el planeta y asegurar la prosperidad para todas las personas en el año 2030. Para ello, se definieron 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), de los cuales se trabajarán tres a lo largo de la unidad didáctica propuesta que se presenta a continuación. Estos son: ODS 2 (Hambre 0), ODS 12 (Producción y consumo responsable) y ODS 13 (Acción por el clima).

Por consiguiente, con vistas a alcanzar otro de los objetivos de la Agenda 2030 (ODS 4: Educación de Calidad), a través de la siguiente propuesta didáctica se pretende asegurar que los alumnos adquieran conocimientos teóricos y prácticos para promover el desarrollo sostenible mediante su educación.

5.4.1. Introducción a la unidad didáctica

En el presente apartado, se propone la elaboración de una unidad didáctica que permita demostrar la viabilidad de la asignatura complementaria diseñada.

Para la elaboración de la siguiente unidad didáctica, se han tenido en cuenta los recursos de los que dispone el Colegio Pureza de María - Cid, a quién está dirigida (sin descartar su posible aplicación en otros centros educativos). Las iniciativas que se han puesto en marcha como; el Proyecto de Medioambiente (2019-2020) y el Proyecto de Salud (2020-2021), han contribuido a formar a los alumnos para lograr un mundo desarrollado y sostenible, al igual que la asignatura propuesta y la presente unidad didáctica.

De este modo, la unidad didáctica se ha elaborado para el tercer ciclo de la etapa de Primaria, concretamente el curso de sexto en el que se trabajan los bloques 4: *Estilos de vida actuales y su influencia en la alimentación*; 5: *Publicidad y medios de comunicación*; 6: *Hábitos y normas sociales alimentarios* y; 7: *Alimentación y medio natural* de la asignatura *Ciencia y Cultura Alimentaria*. Se centra en la última unidad del séptimo bloque y contempla contenidos y competencias (Figura 27), y elementos transversales presentes en el currículum de Educación Primaria (Figura 22) que se definirán en la Figura. La unidad didáctica se desarrollará a lo largo de 15 sesiones (un trimestre) de 50 minutos.

Las actividades que se realicen permitirán lograr los objetivos definidos para la misma y desarrollar diversas competencias puesto que la metodología de la asignatura se basa en el aprendizaje competencial y lograr

Al comienzo de la unidad, el alumnado recibirá una carta de los héroes de la alimentación como elemento motivador que les invita a aprender y poder convertirse en uno



de ellos. En la última sesión de la unidad se realizará una actividad conjunta que permita observar si los alumnos han logrado alcanzar los objetivos propuestos y así cumplimentar la rúbrica de evaluación ajustándose a la realidad. Finalmente, es recomendable hacer coincidir la visita al mercado con la semana en la que se celebra el Día Mundial de la Alimentación, el 16 de octubre.

5.4.2. Objetivos didácticos de la unidad didáctica

- Contribuir a la modificación de cambios en la conducta alimentaria, promoviendo el consumo responsable de alimentos locales y de temporada.
- Dar a conocer las ventajas de los huertos ecológicos frente al impacto que provocan en el medio natural los cultivos en los que se emplean productos químicos y pesticidas.
- Promover el trabajo en equipo fomentando la iniciativa y permitiendo el desarrollo de habilidades sociales y de respeto.
- Promover el aprendizaje a través de materiales audiovisuales y fomentar el uso responsable de las nuevas tecnologías.
- Fomentar la transmisión de información a través de exposiciones orales.

5.4.3. Unidad didáctica

Figura 31

Criterio de evaluación, indicadores de logro, competencias e instrumento de evaluación de la unidad didáctica.

| BL. 7: ALIMENTACIÓN Y MEDIO NATURAL | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CRITERIO DE EVALUACIÓN | INDICADORES DE LOGRO | COMPETENCIAS | INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN |
| BL 7.5 Descubrir el significado de una alimentación sostenible y del consumo responsable que les permita desarrollar estilos de vida respetuosos con el medio que les rodea consumiendo productos ecológicos. | <p>1. Comprende la importancia de mantener hábitos alimentarios responsables que contribuyan al desarrollo sostenible y a frenar el cambio climático mediante el consumo de alimentos ecológicos y de temporada.</p> <p>2. Reconoce el gran impacto que supone para el medioambiente el consumo de productos importados de países terceros.</p> <p>3. Conocer el significado de conceptos clave como alimentación sostenible y consumo responsable.</p> <p>4. Participa y se involucra en los trabajos grupales respetando la diversidad de opiniones y los turnos de palabra.</p> <p>5. Aprende a través de materiales audiovisuales y hace uso de recursos TIC en la realización de tareas.</p> <p>6. Se expresa adecuadamente y con claridad en exposiciones orales empleando términos específicos relacionados con el tema.</p> | <p>CMCT CSC</p> <p>CMCT CSC</p> <p>CMCT CSC</p> <p>CPAA CSC SIE</p> <p>CD</p> <p>CCL</p> | Resolución de una situación problemática que permitirá observar y constatar que se han alcanzado todos los indicadores de logro. |

Fuente: Elaboración propia

Figura 32

Actividades y materiales necesarios para alcanzar los indicadores de logro y desarrollar competencias según el criterio de la última unidad del bloque 7: Alimentación y medio natural de sexto de Primaria.

| CURSO: 6º PRIMARIA | | BL. 7: ALIMENTACIÓN Y MEDIO NATURAL | | | SESIONES:15 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|------------|--------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| CRITERIO DE EVALUACIÓN | | | | | |
| BL 7.5 Descubrir el significado de una alimentación sostenible y del consumo responsable que les permita desarrollar estilos de vida respetuosos con el medio que les rodea consumiendo productos ecológicos. | | | | | |
| SECUENCIA DE ACTIVIDADES Y METODOLOGÍAS | | | | | |
| INDICADOR DE LOGRO | SESIÓN 1: Objetivos de desarrollo sostenible: introducción a la alimentación sostenible. | COMPET. | TIEMPO | MATERIALES | |
| <p>1. Comprende la importancia de mantener hábitos alimentarios responsables que contribuyan al desarrollo sostenible y a frenar el cambio climático mediante el consumo de alimentos ecológicos y de temporada.</p> <p>4. Participa y se involucra en los trabajos grupales respetando la diversidad de opiniones y los turnos de palabra.</p> <p>5. Aprende a través de materiales audiovisuales y hace uso de recursos TIC en la realización de tareas.</p> | <p><i>Actividad 1:</i> Se presentará a los alumnos 4 imágenes (anexo I) en la pizarra digital y se les dará 2-3 minutos para observarlas. Posteriormente se describirán las imágenes mediante una lluvia de ideas sobre las situaciones que se aprecian, las causas que las han producido, los responsables de las mismas y posibles soluciones. Se concluirá con el visionado del vídeo https://youtu.be/gOBJfYID0vA sobre los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030 y se explicará el significado de desarrollo sostenible.</p> | <p>CMCT</p> <p>CPAA</p> <p>CD</p> | 50 minutos | <p>-Ordenador</p> <p>-Proyector</p> <p>-Altavoces</p> <p>-Imágenes anexo I</p> | |
| Elementos transversales: comunicación audiovisual, expresión oral y educación cívica. | | | | | |

| INDICADOR DE LOGRO | SESIÓN 2: Objetivos de desarrollo sostenible: introducción a la alimentación sostenible. | COMPET. | TIEMPO | MATERIALES |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>3. Conocer el significado de conceptos clave como alimentación sostenible y consumo responsable.</p> <p>4. Participa y se involucra en los trabajos grupales respetando la diversidad de opiniones y los turnos de palabra.</p> <p>5. Aprende a través de materiales audiovisuales y hace uso de recursos TIC en la realización de tareas.</p> | <p><i>Actividad 1:</i> Se presenta la ruleta de los ODS (anexo II). A través de los tres vídeos se mostrarán los objetivos ODS a abordar en la unidad, explicando y reflexionando brevemente lo que se observa en ellos en caso de que sea necesario.</p> <ul style="list-style-type: none"> - ODS 2: https://youtu.be/W_NUWV7qgk0 - ODS 12: https://youtu.be/Y2n7xQWOjo - ODS 13: https://youtu.be/8ea6N2NS-38 <p><i>Actividad 2:</i> Se volverá a reproducir el vídeo ODS 2: Hambre 0, y el alumnado tomará notas sobre lo que le sorprenda, algún concepto que no entienda o sobre lo que les gustaría saber más. A continuación, lo pondrá en común con un compañero, y finalmente buscarán a otra pareja para comentar lo anotado. Finalmente, se hará una puesta en común entre todo el grupo.</p> | <p>CMCT</p> <p>CPAA</p> <p>SIE</p> <p>CCL</p> | 50 minutos | <p>-Ordenador</p> <p>-Proyector</p> <p>-Altavoces</p> <p>-Ruleta del anexo II</p> |
| Elementos transversales: comunicación audiovisual, expresión oral y educación cívica. | | | | |
| INDICADOR DE LOGRO | SESIÓN 3: Alimentación sostenible | COMPET. | TIEMPO | MATERIALES |
| <p>3. Conocer el significado de conceptos clave como alimentación sostenible y consumo responsable.</p> <p>5. Aprende a través de materiales audiovisuales y hace uso de recursos TIC en la realización de tareas.</p> | <p><i>Actividad 1:</i> Se recordará lo aprendido en la sesión anterior explicando más a fondo en qué consiste la alimentación sostenible y se introducirá la figura de los héroes de la alimentación a través del siguiente vídeo: https://www.youtube.com/watch?v=XZukhH5wvxI&ab_channel=FoodandAgricultureOrganizationoftheUnitedNations. Más tarde, se reflexionará y se confeccionará un cartel común con las funciones que desempeñarán como héroes. Este cartel se pegará en una pared del aula (anexo III).</p> <p><i>Actividad 2:</i> Lectura grupal de la carta enviada por los héroes de la alimentación (anexo IV) que nos invitan a seguir sus pasos y nos muestran el testimonio de un niño de Filipinas que ya se ha convertido en héroe (anexo V).</p> <p><i>Actividad 3:</i> Rellenar el pasaporte de iniciación comprometiéndose a cumplir 3 objetivos que contribuyan al desarrollo sostenible (anexo VI).</p> | <p>CMCT</p> <p>SIE</p> <p>CSC</p> | 50 minutos | <p>-Ordenador</p> <p>-Proyector</p> <p>-Altavoces</p> <p>-Papel continuo</p> <p>-Carta (anexo IV)</p> <p>-Pasaporte impreso (anexo VI)</p> |
| Elementos transversales: comprensión oral, comunicación audiovisual y educación cívica. | | | | |

| INDICADOR DE LOGRO | SESIÓN 4: Productos ecológicos | COMPET. | TIEMPO | MATERIALES |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|------------|--------------------------------------------------------------|
| <p>1. Comprende la importancia de mantener hábitos alimentarios responsables que contribuyan al desarrollo sostenible y a frenar el cambio climático mediante el consumo de alimentos ecológicos y de temporada.</p> <p>4. Participa y se involucra en los trabajos grupales respetando la diversidad de opiniones y los turnos de palabra.</p> <p>5. Aprende a través de materiales audiovisuales y hace uso de recursos TIC en la realización de tareas.</p> | <p><i>Actividad 1:</i> Se plantearán preguntas para reflexionar. ¿Has visto alguna vez un huerto?, ¿dónde?, ¿qué recursos son necesarios para cuidarlo?, ¿qué herramientas se emplean?, ¿son buenos los insectos en la huerta?, ¿y las malas hierbas? Explicamos que en la huerta hay insectos que nos ayudan a eliminar las plagas que se comen la cosecha, remarcando que en los huertos ecológicos no se emplean pesticidas que dañen los alimentos y los hagan menos nutritivos.</p> <p><i>Actividad 2:</i> Tras el visionado del siguiente vídeo: https://www.youtube.com/watch?v=OLWE3aiJ2FI&ab_channel=JusticiaAlimentaria en el que aparecen dos tomates, uno natural proveniente de un huerto ecológico y otro de una producción en la que se emplean productos químicos y pesticidas, se comentarán de forma conjunta las diversas características sobre ambos tipos de producción.</p> | <p>CMCT</p> <p>CPAA</p> <p>CSC</p> <p>SIE</p> <p>CCL</p> | 50 minutos | <p>-Ordenador</p> <p>-Proyector</p> <p>-Altavoces</p> |
| <p>Elementos transversales: Expresión oral, comunicación audiovisual y educación cívica.</p> | | | | |
| INDICADOR DE LOGRO | SESIÓN 5: Productos ecológicos | COMPET. | TIEMPO | MATERIALES |
| <p>1. Comprende la importancia de mantener hábitos alimentarios responsables que contribuyan al desarrollo sostenible y a frenar el cambio climático mediante el consumo de alimentos ecológicos y de temporada.</p> <p>4. Participa y se involucra en los trabajos grupales respetando la diversidad de opiniones y los turnos de palabra.</p> <p>5. Aprende a través de materiales audiovisuales y hace uso de recursos TIC en la realización de tareas.</p> | <p><i>Actividad 1:</i> Debate. Se dividirá la clase en cuatro grupos. Dos de los grupos buscarán argumentos para defender el consumo de productos ecológicos, los otros dos realizarán el mismo trabajo con los huertos en los que se emplean recursos químicos para producir. Tras investigar, los grupos que trabajan el mismo tema ponen en común sus ideas y anotan los argumentos seleccionados (mínimo 6) para el debate, que estará regulado por el profesor/a. Tras el debate se establecerán conclusiones.</p> | <p>CMCT</p> <p>CSC</p> <p>SIE</p> <p>CD</p> <p>CCL</p> | 50 minutos | <p>-Carro de ordenadores</p> <p>-Folio</p> <p>-Bolígrafo</p> |
| <p>Elementos transversales: expresión oral y escrita, comunicación audiovisual, tecnologías de la información y de la comunicación.</p> | | | | |

| INDICADOR DE LOGRO | SESIÓN 6: Productos de temporada | COMPET. | TIEMPO | MATERIALES |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>1. Comprende la importancia de mantener hábitos alimentarios responsables que contribuyan al desarrollo sostenible y a frenar el cambio climático mediante el consumo de alimentos ecológicos y de temporada.</p> <p>4. Participa y se involucra en los trabajos grupales respetando la diversidad de opiniones y los turnos de palabra.</p> <p>5. Aprende a través de materiales audiovisuales y hace uso de recursos TIC en la realización de tareas.</p> | <p><i>Actividad 1:</i> Se preguntará a los alumnos si saben qué son las frutas y verduras de temporada y si conocen algunas. Tras la lluvia de ideas se visionará un vídeo: https://www.youtube.com/watch?v=qyw9S4ul2a0&ab_channel=CasiQueNo y se pondrán en común aspectos que les han llamado la atención o que hayan aprendido. Se pensará entre todos una definición de “productos de temporada”. A continuación, se comentará el impacto medioambiental que se ocasiona si consumimos productos fuera de temporada: https://www.youtube.com/watch?v=TYp0m2Nhn7o&ab_channel=kontsumoBIDE</p> | <p>CMCT</p> <p>CSC</p> <p>SIE</p> | 50 minutos | <p>-Ordenador</p> <p>-Proyector</p> <p>-Altavoces</p> |
| Elementos transversales: expresión oral y escrita, comunicación audiovisual, emprendimiento y educación cívica. | | | | |
| INDICADOR DE LOGRO | SESIÓN 7: Productos de temporada | COMPET. | TIEMPO | MATERIALES |
| <p>1. Comprende la importancia de mantener hábitos alimentarios responsables que contribuyan al desarrollo sostenible y a frenar el cambio climático mediante el consumo de alimentos ecológicos y de temporada.</p> <p>5. Aprende a través de materiales audiovisuales y hace uso de recursos TIC en la realización de tareas.</p> <p>6. Se expresa adecuadamente y con claridad en exposiciones orales empleando términos específicos relacionados con el tema.</p> | <p><i>Actividad 1:</i> En esta actividad, cada alumno/a con un ordenador se encargará de buscar información sobre una fruta o una verdura de la temporada que se le indique. Buscará en qué época del año se cultiva y se cosecha, qué recursos se emplean para cultivarlas y de qué familia de alimentos proviene. Más tarde, expondrán la información recopilada a sus compañeros apoyándose en algún recurso como Power Point o Prezzi y empleando únicamente 3 diapositivas. Iremos pegando cada uno de los alimentos en la ruleta de las estaciones del año (anexo VII y VIII).</p> | <p>CMCT</p> <p>SIE</p> <p>CD</p> <p>CCL</p> | 50 minutos | <p>-Carro de ordenadores</p> <p>-Alimentos impresos y ruleta de las estaciones (anexo VII y VIII)</p> |
| Elementos transversales: comprensión lectora, expresión oral y escrita, comunicación audiovisual, tecnologías de la información y de la comunicación. | | | | |
| INDICADOR DE LOGRO | SESIÓN 8: Productos de temporada | COMPET. | TIEMPO | MATERIALES |
| <p>1. Comprende la importancia de mantener hábitos alimentarios responsables que contribuyan al desarrollo sostenible y a frenar el cambio climático mediante el consumo de alimentos ecológicos y de temporada.</p> | <p><i>Actividad 1:</i> En esta actividad se invitará a uno o dos familiares de los alumnos. Escogeremos entre todos una fruta o verdura de temporada y se bajará al huerto a plantar las semillas.</p> | <p>CMCT</p> <p>CPAA</p> <p>SIE</p> | 50 minutos | <p>-Semillas para cultivar</p> <p>-Utensilios de la caseta del huerto</p> |
| Elementos transversales: emprendimiento y educación cívica. | | | | |

| INDICADOR DE LOGRO | SESIÓN 9: Productos locales | COMPET. | TIEMPO | MATERIALES |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|------------|--------------------------------------------------------------|
| <p>2. Reconoce el gran impacto que supone para el medioambiente el consumo de productos importados de países terceros.</p> <p>4. Participa y se involucra en los trabajos grupales respetando la diversidad de opiniones y los turnos de palabra.</p> <p>5. Aprende a través de materiales audiovisuales y hace uso de recursos TIC en la realización de tareas.</p> | <p><i>Actividad 1:</i> Reflexión grupal y lluvia de ideas sobre el concepto “km 0”, ¿qué es?, ¿qué puede ser?</p> <p><i>Actividad 2:</i> Juego interactivo. Se proyectará en la pizarra el siguiente juego interactivo: https://www.kontsumobide.euskadi.eus/contenidos/informacion/kb_mmedia_frutas_verduras2/es_sl/adjuntos/castellano/intro.html, mediante el cual un personaje va mostrando imágenes que permiten reflexionar sobre las consecuencias de consumir productos importados. Al mismo tiempo, si no se dispone de una bola del mundo, podemos apoyarnos en el recurso de Google Maps, para que el alumnado se haga una idea de los lugares de donde provienen ciertos alimentos. Poner en común reflexiones finales.</p> | <p>CMCT</p> <p>CPAA</p> <p>SIE</p> <p>CD</p> | 50 minutos | <p>-Ordenador</p> <p>-Proyector</p> <p>-Altavoces</p> |
| Elementos transversales: comunicación audiovisual, tecnologías de la información y de la comunicación, emprendimiento y educación cívica. | | | | |
| INDICADOR DE LOGRO | SESIÓN 10: Productos locales | COMPET. | TIEMPO | MATERIALES |
| <p>2. Reconoce el gran impacto que supone para el medioambiente el consumo de productos importados de países terceros.</p> <p>4. Participa y se involucra en los trabajos grupales respetando la diversidad de opiniones y los turnos de palabra.</p> <p>5. Aprende a través de materiales audiovisuales y hace uso de recursos TIC en la realización de tareas.</p> <p>6. Se expresa adecuadamente y con claridad en exposiciones orales empleando términos específicos relacionados con el tema.</p> | <p><i>Actividad 1:</i> El alumnado se agrupará en equipos de 3-4. Antes de comenzar la actividad, se revisarán brevemente las fases de producción. Deberán escoger un alimento que consuman habitualmente e investigar todas las etapas de su producción (desde su cultivo o crianza hasta la cosecha, el procesamiento, el envasado, el transporte y la venta). Una vez finalizado el trabajo, expondrán lo investigado, de manera que se pueda reflexionar sobre la gran cantidad de productos que no son locales.</p> | <p>CMCT</p> <p>SIE</p> <p>CD</p> <p>CCL</p> | 50 minutos | <p>-Carro de ordenadores</p> <p>-Folio</p> <p>-Bolígrafo</p> |
| Elementos transversales: expresión oral y escrita, comunicación audiovisual, tecnologías de la información y de la comunicación. | | | | |
| INDICADOR DE LOGRO | SESIÓN 11: Consumo responsable y desperdicio de comida | COMPET. | TIEMPO | MATERIALES |
| <p>1. Comprende la importancia de mantener hábitos alimentarios responsables que contribuyan al desarrollo sostenible y a frenar el cambio climático mediante el consumo de alimentos ecológicos y de temporada.</p> <p>3. Conocer el significado de conceptos clave como alimentación sostenible y consumo responsable.</p> | <p><i>Actividad 1:</i> Se recordará todo el trabajo y esfuerzo que realizan los héroes de la alimentación y lo estudiado hasta el momento. Por ello, se reflexionará sobre el desperdicio de comida y la gran pérdida de recursos como agua, tiempo y mano de obra que se han empleado para producirla.</p> <ul style="list-style-type: none"> - https://www.youtube.com/watch?v=vtcf_QsrG2o&ab_channel=FEDALANDALUS - https://www.youtube.com/watch?v=LeW6oKgU-5k&ab_channel=AECOC | <p>CMCT</p> <p>CSC</p> | 50 minutos | <p>-Ordenador</p> <p>-Proyector</p> <p>-Altavoces</p> |
| Elementos transversales: comunicación audiovisual y educación cívica. | | | | |

| INDICADOR DE LOGRO | SESIÓN 12: Celebramos el Día Mundial de la Alimentación | COMPET. | TIEMPO | MATERIALES |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|--------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| - | <i>Actividad 1:</i> Para celebrar este día se hará una salida al Mercado Central de Valencia. Los alumnos establecerán contacto con los puestos de alimentos y con sus productos. Si lo desean podrán entregar a algún tendero, la insignia de héroe de la alimentación (anexo IX) para agradecerle su labor. | CMCT CSC CEC | 50 minutos | -Insignias impresas (anexo IX) -Ticket para el transporte público |
| Elementos transversales: expresión oral y educación cívica. | | | | |
| INDICADOR DE LOGRO | SESIÓN 13: Ponemos en práctica lo aprendido | COMPET. | TIEMPO | MATERIALES |
| <p>1. Comprende la importancia de mantener hábitos alimentarios responsables que contribuyan al desarrollo sostenible y a frenar el cambio climático mediante el consumo de alimentos ecológicos y de temporada.</p> <p>2. Reconoce el gran impacto que supone para el medioambiente el consumo de productos importados de países terceros.</p> <p>3. Conocer el significado de conceptos clave como alimentación sostenible y consumo responsable.</p> <p>4. Participa y se involucra en los trabajos grupales respetando la diversidad de opiniones y los turnos de palabra.</p> <p>5. Aprende a través de materiales audiovisuales y hace uso de recursos TIC en la realización de tareas.</p> | <p><i>Actividad 1:</i> En esta actividad final, se presentará la situación en la que se encuentran seis restaurantes de España de diferentes comunidades autónomas desean ofertar menús ecológicos con productos locales y de temporada. Necesitan crear un menú de día (comida y cena) para las diferentes épocas del año. Para ello, el alumnado se dividirá en grupos de 4-5 y a cada uno se le asignará un restaurante y una época del año. Los alumnos deberán buscar en Internet alimentos de la estación que le ha sido asignada teniendo en cuenta que han de emplear productos españoles y crearán un menú completo: plato o platos principales y postre (anexo X).</p> <p>Para esta actividad se puede emplear como recurso digital la siguiente página web: https://soydetemporada.es/</p> | CMCT SIE CD | 2 sesiones de 50 minutos | -Carro de ordenadores -Cartulinas de colores -Colores |
| Elementos transversales: expresión oral y escrita, comunicación audiovisual, tecnologías de la información y de la comunicación. | | | | |
| INDICADOR DE LOGRO | SESIÓN 14: Ponemos en práctica lo aprendido | COMPET. | TIEMPO | MATERIALES |
| 6. Se expresa adecuadamente y con claridad en exposiciones orales empleando términos específicos relacionados con el tema. | <p><i>Actividad 1:</i> Exposición de los menús.</p> <p><i>Actividad 2:</i> Se revisará si a lo largo de la unidad han cumplido los tres objetivos escritos en el pasaporte al comienzo de la misma y se les entregará una medalla (anexo XI) para que la colorean.</p> | CMCT SIE CCL | 50 minutos | -Medalla (anexo XI) -Colores |



EVALUACIÓN

1. La evaluación inicial se realizará en la primera sesión y consistirá en realizar una lluvia de ideas a partir de la observación de cuatro fotografías. El profesor o la profesora realizará preguntas según lo que se vaya comentando en clase y las curiosidades o dudas que les surjan al alumnado, de esta manera podrá detectar el conocimiento previo de sus alumnos en el tema.
2. Durante el proceso de aprendizaje se pueden observar los avances del alumnado, así como sus dificultades y su motivación a lo largo del proceso. Estos datos pueden quedar registrados en una rúbrica (anexo XII).
3. La evaluación final: permite conocer los conceptos y competencias adquiridos por los alumnos durante la unidad didáctica, así como reflexionar sobre posibles cambios en la misma por dificultades o inconvenientes que hayan surgido.
 - a. Evaluación del alumnado: Actividad de solución problemática (anexo X).
 - b. Evaluación del proceso docente a realizar por el maestro o maestra (anexo XIII).

OBSERVACIONES:

- A partir de la sesión del huerto, por parejas, los alumnos y las alumnas se encargarán por turnos de bajar cada semana a regarlas.

Fuente: Elaboración propia



6. CONCLUSIONES

La lectura de este Trabajo Final de Grado permite descubrir que la principal conclusión de esta propuesta es la necesidad de incorporar estudios de educación alimentaria y nutricional en el currículo de las enseñanzas básicas, en este caso en Educación Primaria, cuya implementación está respaldada por la Ley de Seguridad Alimentaria y Nutrición del sistema normativo español.

De este modo, de acuerdo con el objetivo general del TFG, se ha diseñado y elaborado la asignatura complementaria *Ciencia y Cultura Alimentaria*, que integra un compendio de conocimientos que reúnen los aspectos más relevantes del ámbito social y de la salud, e incorpora los contenidos presentes en el currículum en las Áreas de Ciencias Naturales y Ciencias Sociales, y los Valores Sociales y Cívicos, con el objetivo de integrar y proporcionar una educación alimentaria y nutricional adecuada.

Numerosos argumentos avalan esta conclusión desde las distintas áreas de conocimiento, tanto desde las ciencias sociales como desde las ciencias médicas, los cuales han sido expuestos a lo largo de esta iniciativa y han permitido justificar la valía de la propuesta y objetivo principal del trabajo.

Por un lado, a partir de la investigación realizada se ha conocido la postura de la medicina que ha demostrado la relación directa entre una adecuada alimentación y el desarrollo cognitivo del alumnado y, en consecuencia, de su rendimiento académico. Además, ha permitido descubrir enfermedades crónicas como la obesidad y el sobrepeso y su gran incidencia a nivel mundial y nacional en la población infantil.

Por otro, desde las ciencias sociales ha quedado patente la influencia decisiva que tiene la alimentación en todos los espacios humanos, influenciados actualmente por entornos de consumo que mediatizan los hábitos alimentarios. En este sentido, la realidad del hecho alimentario modela la propia realidad del hombre y es determinante en su evolución, como se argumenta desde la antropología y sociología alimentaria.

Conocer estas realidades ha sido primordial para establecer unos contenidos ajustados al objetivo principal de la asignatura complementaria diseñada. Este se centra en reunir y completar los contenidos del currículum de Primaria de las áreas de Ciencias Naturales, Ciencias Sociales y Valores Sociales y Cívicos relacionados con la alimentación para proporcionar una educación alimentaria íntegra que instruya en el cuidado de la propia persona y del contexto social y natural que rodea al niño.



Otra conclusión general a la que se ha podido llegar con la realización de este trabajo se centra en la insistencia de organismos internacionales como la FAO, la OMS, o la UNESCO, y la implantación de distintas legislaciones, entre ellas la española, que promueven la enseñanza de la nutrición y alimentación en las escuelas infantiles y centros escolares. A pesar de ello, no existe un verdadero compromiso por parte de las comunidades educativas en proporcionar una educación alimentaria y nutricional completa y eficaz.

En definitiva, sólo a través de la educación es posible transformar una realidad que cada día se torna más complicada para los ciudadanos en la elección de los alimentos y en mejorar un entorno de sobreexplotación de recursos por parte de la industria alimentaria que sigue transformando la sociedad y el medio natural.

Esta revisión ha permitido conocer la situación educativa actual, añadir otros contenidos nuevos y presentar su organización lógica y coherente para garantizar una educación alimentaria completa mediante la asignatura *Ciencia y Cultura Alimentaria*. Otro objetivo propuesto fue investigar el tratamiento de la alimentación en las aulas de la etapa de Primaria del Colegio Pureza de María – Cid. Gracias a esta observación y análisis se ha podido diseñar la asignatura complementaria propuesta según sus características y recursos disponibles. A pesar de ello, se plantea como una propuesta flexible y, por tanto, aplicable a otros centros educativos.

Además, a través de la unidad didáctica programada para el curso de sexto de Primaria, se han planteado actividades interesantes y divertidas y se han propuesto metodologías y recursos didácticos basados en el aprendizaje por competencias para trabajar de manera innovadora los contenidos de la asignatura y alcanzar los indicadores de logro establecidos cumpliendo así otro de los objetivos específicos planteados.

Durante la realización del trabajo se ha observado la necesidad de involucrar a la Comunidad Educativa en la consecución de los objetivos de la asignatura; la promoción de la formación del profesorado en estas áreas del conocimiento; y propiciar nuevos estudios y propuestas que aporten un entendimiento entre sociedad y escuela; además de reclamar el desarrollo de la Ley de Seguridad alimentaria y nutrición española para la incorporación de la educación alimentaria y nutricional en las escuelas.

Algunas dificultades que han supuesto un mayor esfuerzo y dedicación en la realización del trabajo han sido:

- Comprender y organizar la información recopilada para el marco teórico debido a la gran cantidad de información existente.



- El escaso contenido relacionado al hecho alimentario en el currículum de Primaria para la elaboración de la asignatura.
- La exhaustiva investigación necesaria para confeccionar y estructurar de manera coherente la asignatura complementaria incluyendo todos los ámbitos de la vida en los que influye la alimentación.
- La imposibilidad de poner en práctica la unidad didáctica.

En un futuro, tras la implantación de la asignatura complementaria diseñada, se podrían observar sus propuestas de mejora y el logro del objetivo principal de la misma. De esta manera, se ajustaría más a la realidad del centro para la que ha sido propuesta. Aún así, la importancia del estudio de esta materia requiere su desarrollo e incorporación a los currículos de las enseñanzas básicas en las distintas comunidades autónomas y el resto del territorio dependiente del Estado.

Finalmente, en relación a las propuestas de futuro de la unidad didáctica diseñada centrada en la alimentación y medio natural se podría considerar la introducción de un gallinero ecológico para concienciar al alumnado, según los objetivos didácticos establecidos, sobre la producción ecológica de alimentos y el consumo de productos locales respetando el medio circundante.

En la página web Voluta.coop se presenta la nueva iniciativa de los fundadores Javier Albalate y Áxel Pena que plantean revitalizar el medio rural y renaturalizar las vidas urbanas. Así pues, han elaborado un proyecto que permite crear un “Gallinero Inteligente” que promueva el autoconsumo de huevos de gallina y despierte el interés por la tecnología.





7. REFERENCIAS

- Álvarez Morán, S., Pérez Collera, A., & Suárez Álvarez, M. L. (2008). *HACIA UN ENFOQUE DE LA EDUCACIÓN EN COMPETENCIAS*. (C. y. Consejería de Educación y Ciencia Dirección General de Políticas Educativas y Ordenación Académica - Servicio de Evaluación, Ed.) Asturias.
- Álvarez Munárriz, L., & Álvarez de Luis, A. (2009). Estilos de vida y alimentación. *Gazeta de Antropología*, artículo 7.
- Álvarez, S. (2006). *Antropología de la Alimentación*. Murcia, Región de Murcia, España.
- 2015, E. T. (s.f.). Prevalencia de sobrepeso y obesidad infantil. *Programa Thao-Salud Infantil*. Thao .
- AESA. (2005). *Estrategia NAOS*. Gobierno de España, Ministerio de Sanidad y Consumo.
- AESAN. (2019). *Estudio ALADINO 2019*. Ministerio de Consumo, Estrategia NAOS.
- AESAN. (2019). *Estudio sobre la alimentación, actividad física, desarrollo infantil y obesidad en España*.
- AESAN. (s.f.). *Ministerio de Consumo*. Obtenido de Página web del Gobierno de España: https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/seccion/estrategia_naos.htm
- Agencia EFE. (1 de Julio de 2020). Aumenta la obesidad infantil en España. *EFE SALUD*.
- Agricultura, O. d. (2009). *Portal Terminológico de la FAO*. Obtenido de Organización de las Naciones Unidas: <http://www.fao.org/faoterm/es/>
- Aguilar Piña, P. (Enero de 2014). Aspectos fundamentales para una visión comprensiva de la alimentación humana. *Cultura y alimentación. Anales de Antropología*, 48(1).
- Arroyo, P. (diciembre de 2008). La alimentación en la evolución del hombre. *Nutrición Hoy*, 4(4), 8-10.
- Arroyo, P. (noviembre-diciembre de 2008). La alimentación en la evolución del hombre: su relación con el riesgo de enfermedades crónico degenerativas. *Medigraphic Artemisa en línea*, 65, 431-440.
- Asociación de Academias de la Lengua Española. (2021). *Real Academia Española*. Obtenido de <https://dle.rae.es/alimentaci%C3%B3n?m=form>
- Association, A. M. (9 de March de 2011). Childhood Obesity in the United States. *JAMA*, 305(10), 42-46.
- aulaPlaneta. (2021). *Innovamos para una educación mejor*. Obtenido de El trabajo por competencias en el aula: <https://www.aulaplaneta.com/2015/10/11/infografias/el-trabajo-por-competencias-en-el-aula/>



- Bahamonde, N. (2009). *Educación alimentaria y nutricional: libro para el docente*. Argentina.
- Barrial Martínez, A. M., & Barrial Martínez, A. M. (2011). La educación alimentaria y nutricional desde una dimensión sociocultural como contribución a la seguridad alimentaria y nutricional. *Contribuciones a las Ciencias Sociales*.
- Bernabeu Mestre, J., & Josep Lluís, B. (2012). Nutrición, salud y sociedad; España y Europa en los siglos XIX y XX. *Nutrición Hospitalaria*, 952-953.
- Camicas, S. (Productor), & Doumenc, I. (Dirección). (2011). *La comida preparada, ¿qué esconde?* [Película]. Francia.
- Cano García, M. E. (2008). *La evaluación por competencias en la educación superior*. Barcelona.
- Carrasco Henríquez, N. (2004). *Antropología de los problemas alimentarios contemporáneos*. Barcelona.
- Casas Esteve, R., & Gomez Santos, S. F. (2015). *Estudio sobre la situación de la obesidad infantil en España*. Instituto DKV de la Vida Saludable.
- Contreras, J. (1992). Alimentación y cultura: reflexiones desde la Antropología. *Revista Chilena de Antropología*, 95-111.
- Contreras, J. (Diciembre de 2018). Rasgos y retos de la modernidad alimentaria. (A. Rizzolo, Entrevistador)
- Cordain, L. (2011). *La dieta Paleolítica*. Barcelona: Ediciones Urano.
- Cueto, S. (2001). Breakfast and dietary balance: the enKid Study. *Public Health Nutrition*, 1429-1431.
- De Garine, I., & de Garine, V. (1998). Antropología de la alimentación: entre naturaleza y cultura. *Alimentación y cultura. Actas del Congreso Internacional* (págs. 13-33). Huesca: Museo Nacional de Antropología.
- De Garine, V., de Garine, I., & Gracia, M. (2010). Alimentación y cultura en España: una aproximación desde la antropología social. *Physis, Revista de Saúde Coletiva*, 20(2), 357-386.
- DECRETO 108/2014, de 4 de julio, por el que establece el currículo y desarrolla la ordenación general de la educación primaria en la Comunitat Valenciana. Diari oficial de la Comunitat Valenciana, 7311, de 7 de julio de 2014. https://dogv.gva.es/datos/2014/07/07/pdf/2014_6347.pdf



- Departamento de Nutrición (UCM). (2013). *Estudio ALADINO. Estudio de Vigilancia del Crecimiento, Alimentación, Actividad Física, Desarrollo Infantil y Obesidad en España*. España: Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad. Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición.
- Díaz Méndez, C. (2010). La modernidad alimentaria. Los debates actuales en la Sociología de la Alimentación. *Revista Internacional de Sociología (RIS)*(40).
- Díaz Méndez, C., & García Espejo, I. (2014). La mirada sociológica hacia la alimentación: análisis crítico del desarrollo de la investigación en el campo alimentario. *Política y Sociedad*, 51(1).
- Díaz Méndez, C., & Gómez Benito, C. (Enero-Abril de 2005). Sociología y alimentación. *Revista Internacional de Sociología (RIS)*(40), 21-46.
- Eaton, B., & Konner, M. (31 de Enero de 1985). Paleolithic Nutrition — A Consideration of Its Nature and Current Implications List of authors. *The New England Journal of Medicine*, págs. 283-289.
- Espeix, E., & Gracia, M. (2012). La alimentación humana como objeto de estudio para la antropología: posibilidades y limitaciones. *Revista Internacional de Ciencias Sociales*, 137-152.
- FAO. (2003). *Educación en alimentación y nutrición para la enseñanza básica*. Santiago de Chile.
- FAO. (2009). *Glosario de derecho a la alimentación*. Roma.
- FAO. (2013). *Portal terminológico de la FAO*. Obtenido de http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/faoterm/ICN2Glossary-Nov2014-Updated2016_01.xls
- FAO. (2021). *AGROVOC*. Obtenido de Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura: <http://www.fao.org/agrovoc/es>
- FAO. (2021). *AGROVOC*. Obtenido de Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura: <http://www.fao.org/agrovoc/es/webinars/agrovoc-webinar-evolution-agrovoc-2017>
- FAO. (2021). *FAO por un mundo sin hambre*. Obtenido de Comité de Seguridad Alimentaria Mundial (ESA-728): <http://www.fao.org/unfao/govbodies/gsbhome/cfs/es>
- FAO. (2021). *Portal terminológico de la FAO*. Obtenido de <http://www.fao.org/faoterm/es>
- FAO y OMS. (1995). Preparación y uso de directrices nutricionales basadas en los alimentos. *Informe de una Reunión Consultiva Conjunta* , 880, pág. 144. Ginebra.



- FAO y OMS. (2014). *Segunda conferencia internacional sobre nutrición*. Declaración de Roma sobre la Nutrición, Roma.
- FAO, UNICEF, PMA, OMS, FIDA. (2020). *El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo*. Roma.
- FEN. (22 de Febrero de 2016). *Alimentación y desarrollo cognitivo*. Obtenido de Fundación Española de Nutrición: <https://www.fen.org.es/blog/alimentacion-y-desarrollo-cognitivo/>
- Fernandez San Juan, P. M. (2006). Dietary habits and nutritional status of school aged children in Spain. *Nutrición Hospitalaria*, 21(3), 374-378.
- Fischler, C. (1995). *El (H)omnivoros. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama.
- Fundación Carlos Slim. (2017). *YouTube*. Obtenido de Capacítate para el empleo: https://www.youtube.com/watch?v=h3UFq7-TG6M&ab_channel=Lesliecanoangulo
- Global Education Time*. (9 de Julio de 2020). Obtenido de Educación para la Ciudadanía Global, Formaciones, ODS: <https://getupandgoals.es/las-competencias-educativas-clave-para-el-desarrollo-sostenible/>
- Gobierno de España. (s.f.). *Ministerio de Educación y Formación Profesional*. Obtenido de Ley de Educación-Competencias Clave: <https://www.educacionyfp.gob.es/educacion/mc/lomce/curriculo/competencias-clave/competencias-clave.html>
- Godoy, L. A. (2008). *Modelos en la Enseñanza de las Ciencias y Tecnologías*. Cordoba.
- González Bertolín, A. e. (2011). *EL APRENDIZAJE POR COMPETENCIAS EN LA EDUCACIÓN OBLIGATORIA*. Valencia: Brief.
- González González, C. (s.f.). *APRENDER DE LA EXPERIENCIA Y COMPETENCIAS: APRENDIZAJE Y SERVICIO LEARNING FROM EXPERIENCE AND COMPETENCIES: SERVICE-LEARNING*. Santander.
- Goody, J. (1995). *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*. Gedisa.
- Gordon, J. e. (2009). *Key competences in Europe: Opening doors for lifelong learners across the school curriculum and teacher education*. Warsaw.
- Gracia Arnaiz, M. (1997). Aproximaciones para explicar el cambio alimentario. *Agricultura y Sociedad*, 153-181.
- Gracia Arnaiz, M. (2010). De modernidades y alimentación: comer hoy en España. *Horizontes Antropológicos*, 177-196.
- Guidonet, A. (2007). *La antropología de la alimentación*. Barcelona: UOC.



- Gómez Benito, C. (2008). Aproximación a la sociología de la alimentación. *Revista Distribución y Consumo. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.*, 144.
- Hogh , A., & Papirowky, M. (Dirección). (2018). *Grandes momentos de la Edad de Piedra* [Película].
- IATE. (2021). *La base de datos terminológica de la Unión Europea*. Obtenido de European Union terminology: <https://iate.europa.eu/home>
- Langreo, A., & Germán, L. (abril de 2018). Transformaciones en el sistema alimentario y cambios de dieta en España durante el siglo XX. *Historia Agraria*, 167-200.
- Legislación educativa no universitaria con los cambios introducidos por la LOMLOE. Ministerio de Educación y Formación Profesional «BOE», 10 de marzo de 2021.
- Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición. Jefatura del Estado «BOE», 160, de 6 de julio de 2011. <https://www.boe.es/eli/es/l/2011/07/05/17>
- Leyva Trinidad , D., & Pérez Vázquez, A. (Mayo-Junio de 2015). Pérdida de las raíces culinarias por la transformación en la cultura alimentaria. *Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas*, 6(4), 867-881.
- López García, V. (2006). *Cómo mejorar el rendimiento mental con una nutrición adecuada*. U.M.E.R, Madrid.
- Martínez López, E., & García García, M. R. (enero-marzo de 2013). De Hipócrates a la genómica nutricional: Interacción genes-ácidos grasos. *Revista de Endocrinología y Nutrición*, 21(1), 35-41.
- Martínez, A. B., & Pedrón, C. (2016). *Conceptos básicos en alimentación*. Nutricia, Advanced Medical Nutrition.
- Mateo Villodres, L. (2010). Origen y desarrollo de las Competencias Básicas en Educación Primaria. *Revista digital para profesionales de la enseñanza*(7).
- McIntosh, A. (1996). *Sociologías de la alimentación y la nutrición*. Nueva York: Environment, Development and Public Policy: Public Policy and Social Services.
- Mennell, S., Murcott, A., & Van Otterloo, A. (1992). *The Sociology of Food: Eating, Diet and Culture*. Sage.
- Merino, M. M. (2017). *La Revolución Neolítica : ¿por qué adoptar la agricultura y una forma de vida sedentaria?*
- Mijancos, M. T. (2013). *Estudio sobre conocimientos y hábitos alimentarios en maestros en formación*. La Rioja.
- Monsalve Lorente, L. (2013). La educación para la salud en la escuela como intervención social. *Revista Internacional de Ciencias Sociales*, 2(1), 45-60.



- Moore, M. (Dirección). (2015). *Los comedores escolares en Francia* [Película]. Estados Unidos.
- Moreno Zavaleta, M. (Mayo de 2010). *Nutrición y desarrollo cognitivo*. Boletín del Foro Latinoamericano de Políticas Educativas. Obtenido de <https://tarea.org.pe/>
- NAOS, V. A. (2019). *Estudio sobre la alimentación, actividad física, desarrollo infantil y obesidad en España*.
- Nicolau Nos, R., & Pujol Andreu, J. (2011). *Aspectos políticos y científicos del modelo de la transición nutricional: evaluación crítica y nuevos desarrollos*. Barcelona: Seha.
- ODELA, O. d. (s.f.). *Polisemias de la alimentación*. Barcelona: UBE.
- OMS. (2013). *Global Action Plan for the Prevention and Control of NCDs 2013-2020*.
- OMS. (11 de Octubre de 2017). La obesidad entre los niños y los adolescentes se ha multiplicado por 10 en los cuatro últimos decenios.
- OMS. (1 de abril de 2020). *Obesidad y sobrepeso*. Obtenido de <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/obesity-and-overweight>
- ONU, O. d. (2015). Obtenido de Objetivos de Desarrollo Sostenible: <https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/education/>
- ONU, O. d. (2015). Obtenido de Objetivos de Desarrollo Sostenible: <https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/hunger/>
- Orden ECD/65/2015, de 21 de enero, por la que se describen las relaciones entre las competencias, los contenidos y los criterios de evaluación de la educación primaria, la educación secundaria obligatoria y el bachillerato. Ministerio de Educación, Cultura y Deporte «BOE», 738, de 29 de enero de 2015.
- Perrenoud, P. (2009). Enfoque por competencias ¿una respuesta al fracaso escolar? *sips - revista interuniversitaria de pedagogía social* , 45-64.
- Piaggio, L., Concilio, C., Rolon, M., Mancedra, G., & Dupraz, S. (Agosto de 2011). Alimentación infantil en el ámbito escolar: entre patios, aulas y comedores. *SALUD COLECTIVA*, 7(2), 199-213.
- Plon , P. (1968). *Mitológicas I: Lo crudo y lo cocido*. México.
- Poulain, J.-P. (2012). *Sociologies de l'alimentation. Les mangeurs et l'espace social alimentaire*. France: Quadrige.
- Prácticas sociales, r. y. (2021). *Asociación de la Antropología del Estado Español*. Obtenido de XV Congreso Internacional de Antropología. Éticas y Políticas de las Antropologías.: <https://asaee-antropologia.org/congresos/xv-congreso-de->



antropologia/simposios/s03-practicas-sociales-representaciones-y-politicas-entorno-a-la-alimentacion/

Real Decreto 126/2014, de 28 de febrero, por el que se establece el currículo básico de la Educación Primaria. Ministerio de Educación, Cultura y Deporte «BOE», 52, de 10 de marzo de 2014. <https://www.boe.es/buscar/pdf/2014/BOE-A-2014-2222-consolidado.pdf>

Real Decreto 1694/1995, de 20 de octubre, por el que se regulan las actividades escolares complementarias, las actividades extraescolares y los servicios complementarios de los centros concertados. Ministerio de Educación, Cultura y Deporte «BOE», 287, de 1 de diciembre de 1995. <https://www.boe.es/buscar/pdf/1995/BOE-A-1995-25948-consolidado.pdf>

Rivero Urgell, M. e. (2015). *Libro Blanco de la Nutrición Infantil en España*. Zaragoza.

Roma, S. C. (2014). Obtenido de YouTube: https://www.youtube.com/watch?v=i3e_KUF0aBc&ab_channel=WorldHealthOrganization%28WHO%29

Sanz Porras, J. (2008). Aportaciones de la sociología al estudio de la nutrición humana: una perspectiva científica emergente en España. *Nutrición Hospitalaria*, 531-535.

Serra Majema, L., Ribas Barba, L., Aranceta Bartrina, J., Pérez Rodrigo, C., Saavedra Santana, P., & Peña Quintana, L. (2003). Obesidad infantil y juvenil en España. Resultados del Estudio enKid (1998-2000). *Med Clin*, 725-732.

Toro, J. (2004). *RIESGO Y CAUSAS DE LA ANOREXIA NERVIOSA*. Barcelona: Ariel.

Trancho Gayo, G., Rosas, A., & Baquedano, E. (2018). La dieta en la Prehistoria. ¿Somos hoy lo que comimos entonces? [Ponencia principal]. Museo Arqueológico Nacional.

UNESCO. (20 de Julio de 2016). Día Mundial de las Competencias Juveniles: Las Naciones Unidas piden más capacitación para fomentar el empleo de los jóvenes. *Servicio de Prensa*.

UNESCO. (2017). *Oficina Internacional de Educación*. Obtenido de Enfoque por Competencias: <http://www.ibe.unesco.org/es/temas/enfoque-por-competencias>

UNICEF. (2021). *Ciudades Amigas de la Infancia*. Obtenido de La obesidad, un grave problema que cada vez afecta a más niños y niñas: <https://ciudadesamigas.org/obesidad-infantil/>

Unión Europea. (2002). *EUR-Lex*. Obtenido de <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:02002R0178-20210327>



- Unión Europea. (5 de Agosto de 2020). *Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA)*. Obtenido de Web oficial de la UE: https://europa.eu/european-union/about-eu/agencies/efsa_es
- UNTERM. (s.f.). *Base de datos terminológica de las Naciones Unidas*. Obtenido de <https://untermportal.un.org/unterm/portal/welcome>
- Valle, J., & Manso, J. (2013). Competencias clave como tendencia de la política educativa supranacional de la Unión Europea. *Revista de Educación*, 12-33.
- WMCMF. (10 de Diciembre de 2019). *Web del maestro cmf*. Obtenido de Cómo evaluar por competencias en primaria- ejemplos prácticos: <https://webdelmaestrocmf.com/portal/como-evaluar-competencias-en-primaria-ejemplos-practicos/>
- Xavier Medina, F. (2003). *La Antropología de la Alimentación en España*. Instituto Europeo del Mediterráneo. Barcelona.



8. ANEXOS

Anexo I. Imágenes para reflexionar.



Anexo II. Objetivos de Desarrollo Sostenible.



Anexo III. Cartel de los retos.

RETOS PARA CONVERTIRNOS EN HÉROES DE LA ALIMENTACIÓN:

1. Elige alimentos saludables, locales y de temporada.
2. Aprende a cultivar alimentos en casa.
3. Respeta los alimentos y el medioambiente desperdiciando menos.
4. Sigue unas buenas prácticas de higiene alimentaria
5. Agradece la labor de los héroes de la alimentación.

Anexo IV. Carta de los héroes de la alimentación.

¡Hola amigos!

Somos los héroes de la alimentación y os enviamos esta carta para pedir os ayuda en una misión.

El mundo en el que vivimos está en peligro y los alimentos que compramos y que nos comemos lo están estropeando... Pero esto se puede cambiar con vuestra ayuda.

Solo tenemos que aprender cómo podemos ayudar a solucionar el problema y transmitirlo a más niños, a vuestros amigos y familiares.

¡Entre todos lo conseguiremos!

¿Os unís a la misión?



Anexo V. Testimonio del pequeño héroe de la alimentación.

¡Hola! ¡Soy Justin David Faundo de Filipinas!

Mucha gente piensa que cultivar no está de moda y que no te hará rico; en mi país, muchas personas sueñan con tener un trabajo en la industria o la tecnología. Pero algunos representantes de la FAO vinieron a mi escuela un día con una organización local llamada Yakap Kalikasan, ¡Y nos inspiraron a mí y a mis compañeros de clase a convertirnos en la próxima generación de agricultores, empresarios alimentarios, científicos, agrónomos, extensionistas e incluso líderes del gobierno! Ahora soy el líder de mi grupo y todos somos parte de un proyecto que nos muestra cómo cultivar verduras de manera sencilla y económica. Entonces, ¿todavía crees que la agricultura es aburrida? Bueno, ¡piénsalo de nuevo! Somos un rayo de esperanza para nuestra comunidad rural y estamos trabajando duro para lograr el desarrollo sostenible y la seguridad alimentaria. ¡También somos muy creativos! Si visitaras nuestra escuela, verías viejas zapatillas colgando de los cordones con lechuga saliendo de ellas, cilantro que sale de las botellas viejas de refrescos y berenjenas dentro de neumáticos desechados. Sí, ¡Reciclamos materiales para



hacerlos útiles de nuevo!

Nuestros jardines orgánicos son como laboratorios de ciencias y a la hora del almuerzo comemos lo que cultivamos para que todos podamos disfrutar de una comida nutritiva todos los días. La organización juvenil que supervisa el programa vende nuestros productos excedentes en el mercado local. Incluso hemos probado nuestras nuevas habilidades en el hogar, trabajando con nuestros padres para cultivar jardines verticales cuando tenemos espacio limitado en nuestros patios traseros. Esto significa que tenemos que comprar menos comida y queda dinero para gastar en otras cosas. ¿No es genial?

Anexo VI. Pasaporte de iniciación.

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE

HAMBRE CERO

trabaja por el Hambre Cero

Con tus acciones, este pasaporte será válido para un Mundo del Hambre Cero en 2030.

2 HAMBRE CERO

Fecha / / #HambreCero

www.fao.org PASAPORTE

Como ciudadano Hambre Cero, me comprometo a:

1 _____

2 _____

3 _____

Nombre: _____ Edad: _____

Pais: _____

Firma en la línea superior _____

Anexo VII. Alimentos de temporada.

- Primavera:



FRESÓN



NÍSPERO



CHUFA



FRAMBUESA



BREVAS



ESPÁRRAGO
BLANCO FRESCO



CALABACÍN

- Verano:



BERENJENA



PIMIENTO
DE PADRÓN



CEREZA



MELOCOTÓN
DE CALANDA



ACELGA



UVA

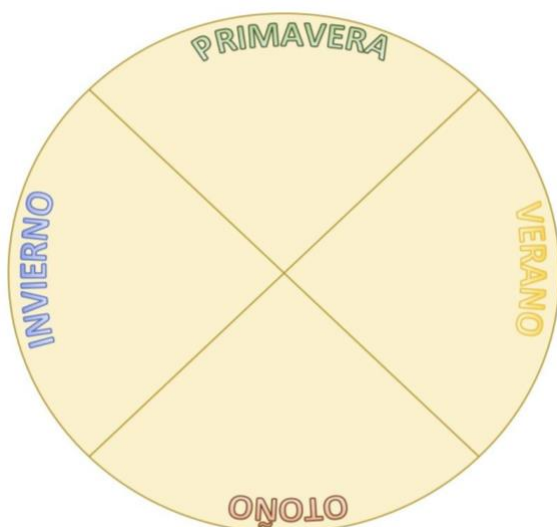
- Otoño:



- Invierno:



Anexo VIII. Ruleta de los alimentos de temporada.



Anexo IX. Insignia de los héroes.



Anexo X. Menú de temporada. Evaluación final.

| | SÁBADO | DOMINGO |
|--------|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| COMIDA | Crema de calabacín Ternera a la jardinera Melón | Gazpacho Filete de pavo con patatas Melocotón |
| CENA | Ensalada de tomate Tortilla de atún con pimientos de padrón Yogur | Lubina con calabacín y berenjena al horno Macedonia de frutas de temporada |

Anexo XI. Medalla de héroe de la alimentación.





Anexo XII. Rúbrica de observación.

| RÚBRICA DE EVALUACIÓN POR OBSERVACIÓN | | | | | |
|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|------------|----------------|
| INDICADORES DE LOGRO | | SÍ | NO | A VECES | OBSERVACIONES: |
| 1. | Comprende la importancia de mantener hábitos alimentarios responsables que contribuyan a frenar el cambio climático mediante el consumo de alimentos ecológicos y de temporada. | | | | |
| 2. | Reconoce el gran impacto que supone para el medioambiente el consumo de productos importados de países terceros. | | | | |
| 3. | Respeto a sus compañeros guardando silencio cuando se requiere. | | | | |
| 4. | Participa y se involucra en los trabajos grupales. | | | | |
| 5. | Respeto la diversidad de opiniones y los turnos de palabra de sus compañeros. | | | | |
| 6. | Respeto las normas de clase, así como la de los juegos propuestos. | | | | |
| 7. | Es capaz de retener información y aprender a través de materiales audiovisuales. | | | | |
| 8. | Hace un buen uso de los recursos TIC en la realización de tareas. | | | | |
| 9. | Se expresa adecuadamente y con claridad en exposiciones orales. | | | | |
| 10. | Emplea términos específicos relacionados con el tema. | | | | |

Anexo XIII. Evaluación docente.

| EVALUACIÓN DE LA ACTIVIDAD DOCENTE |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>1. Describe tu impresión general de la unidad didáctica.</p> <p>2. ¿Consideras que el alumnado ha estado motivado a lo largo de las sesiones?, ¿Por qué?</p> <p>3. ¿Qué contenidos han sido más fáciles de entender?, ¿Y los más difíciles?, ¿Por qué?</p> <p>4. ¿Qué metodologías empleadas han sido útiles y efectivas y cuáles no?, ¿Por qué?</p> <p>5. ¿Qué actividades o sesiones de las que se han realizado piensas que han funcionado muy bien y deberían continuar en el próximo trimestre?, ¿Y cuáles no?</p> <p>6. Otros comentarios.</p> |

