



Hortos no mundo

Vivimos nun supermercado global. Moitos produtos que hoxe vemos nos mercados serían descoñecidos para as nosas avoas.

Non coñecemos a orixe de boa parte dos produtos que consumimos e o seu impacto ambiental e social. Algúns deses produtos eran non fai moito tempo propios da nosa contorna, outros prodúcense a milleiros de quilómetros.

Analizar os alimentos quilométricos ofrece unha oportunidade sorprendente para reflexionar sobre a pegada ecolóxica e o impacto, a veces dificilmente xustificable, da nosa alimentación.

Destinatarios:

1º, 2º e 3º ciclo de primaria

Temporalización:

Todo o ano

Duración:

- Opción 1: Para 1º ciclo ou por decisión do docente, 1 sesión/clase
- Opción 2: Para 2º e 3º ciclo, 2 sesións de 1 hora + investigación

Materiais:

- Internet
- Etiquetas ou paquetes de alimentos: café, chocolate, cereais, arroz.
- Mapa do mundo
- Fichas de traballo

(Ver anexos)

Obxectivos:

- Coñecer a procedencia dos alimentos.
- Coñecer produtos básicos da alimentación de outros países e culturas.
- Analizar o proceso que seguen estes alimentos ate chegar ao noso prato.



Desenvolvemento da actividade:

Opción 1:

Estudar as etiquetas ou alimentos mencionados, buscar a súa procedencia, sinalar no mapa o país de orixe e analizar cantos quilómetros percorreu ate chegar a nós. Pensar outros alimentos que coñezamos que tamén veñen doutros países.

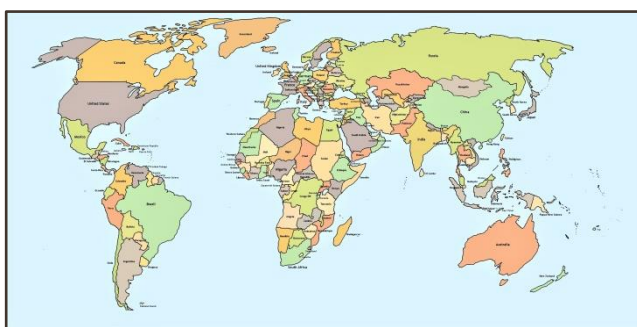


Opción 2:

1ª sesión: Por grupos, elixide un continente ou un país. Facer unha lista de plantas orixinarias ou que se cultiven normalmente alí. O docente pode proporcionar un listado xeral e os participantes terán que buscar por internet a orixe.

Investigación: Na casa: Buscar unha ou varias tendas ou mercado onde as vendan no noso entorno.

2ª sesión: Facer un mapa de cultivos situando todos os alimentos analizados.



Debate: hai que renunciar a eses produtos? Falar do comercio xusto e dos dereitos dos produtores.

Analizar as distancias que percorreron eses produtos e a pegada ecolóxica que supón (opcional).

Ideas forza:

Sementes locais, comercio xusto, receitas no mundo, pegada ecolóxica.



Actividades complementarias:

- Visitar tendas de comercio xusto ou alimentación orgánica coa clase.
- Invitar a familias do colexio procedentes de outros países.
- Facer un stand/feira de produtos do mundo no colexio para difundir entre todo o centro.
- Receitas de aquí e da alá: buscar receitas cos produtos analizados. Como os comemos aquí e como os preparan no seu país de orixe.

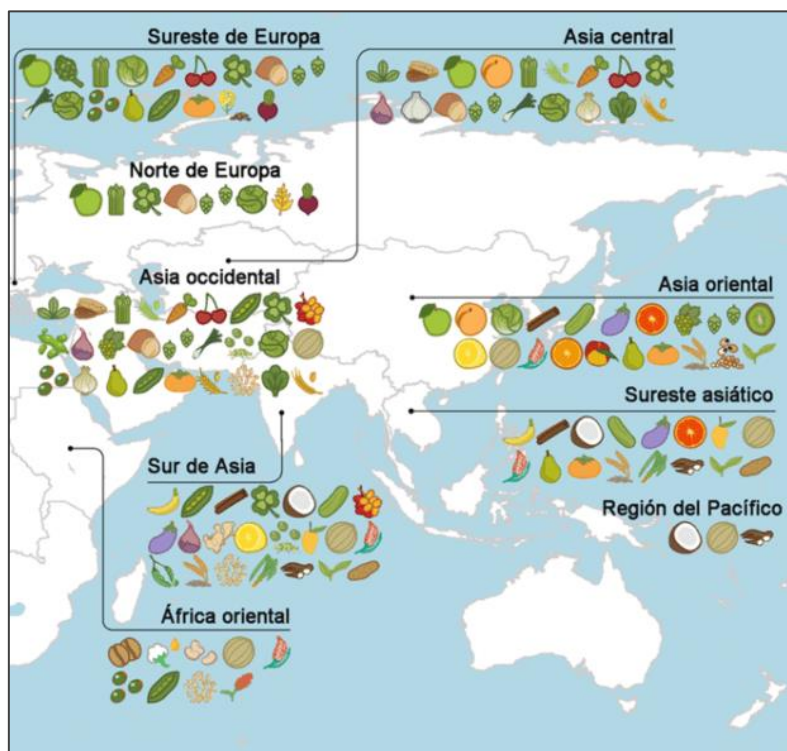
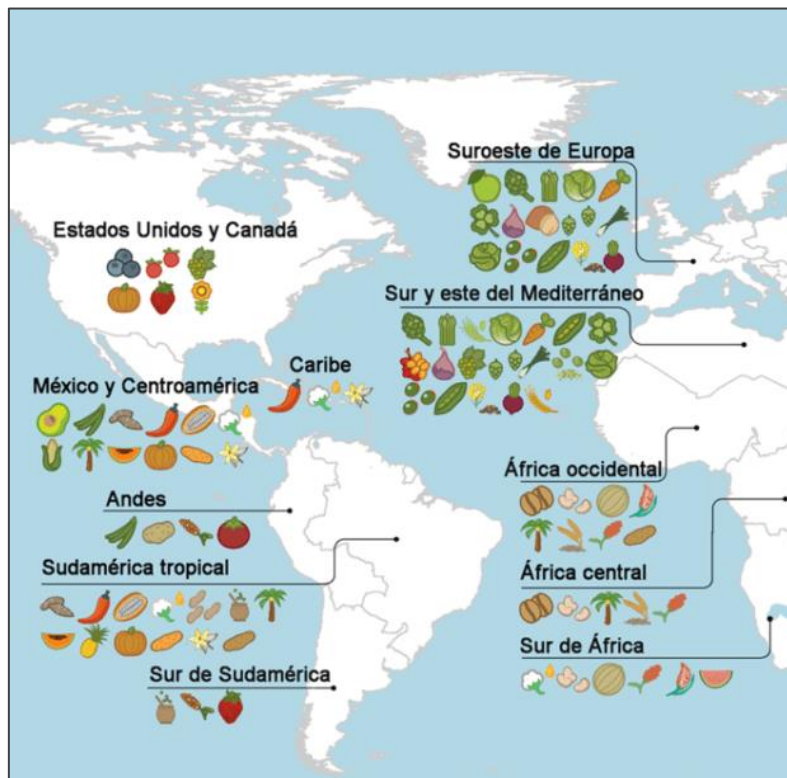
Ligazóns de interese:

- [FAO: Cultivos tradicionais](#)
- [FAO: Cultivos esquecidos](#)
- [Orixe xeográfico dos cultivos](#)

Anexo

Hortos no mundo

Mapa dos alimentos



Clave do mapa:

 Alfalfa	 Alubia	 Trébol
 Almendras	 Arándanos azúl	 Cacao
 Manzanas	 Repollo	 Coco
 Albaricoque	 Zanahoria	 Café
 Alcachofa	 Yuca	 Aceite de algodón
 Espárragos	 Cereza	 Frijoles blancos
 Aguacate	 Garbanzo	 Arándano
 Banana y plátano	 Chile y pimentones	 Pepino
 Cebada	 Canela	 Dátiles
 Berenjena	 Lúpulo	 Melones
 Habas	 Kiwi	 Mijo
 Higos	 Puerro/ajoporro	 Avena
 Ajo	 Limones y limas	 Aceitunas
 Jengibre	 Lentejas	 Cebollas
 Toronja	 Lechuga	 Naranjas
 Uvas	 Maíz	 Aceite de palma
 Maní	 Mango	 Papayas
 Avellana	 Mate	 Melocotón y nectarina
 Pera	 Arroz	 Girasol
 Guisantes	 Centeno	 Boniato
 Quinchoncho	 Sésamo	 Ñame/malanga
 Piña	 Sorgo	 Té
 Ciruela	 Soya	 Tomates
 Papas	 Espinaca	 Vainilla
 Calabaza	 Fresas	 Sandía
 Quinoa	 Remolacha azucarera	 Trigo
 Colza y mostaza	 Caña de azúcar	 Batata

Debate:

Deixar debate libre entre os participantes. Propoñer todas ou algunhas das preguntas ou temas seguintes.

- Hai que renunciar a eses produtos?
- Falar do comercio xusto e dos dereitos dos produtores.
- Analizar as distancias que percorreron eses produtos
- Analizar a pegada ecolóxica que supón (opcional).

Para finalizar o debate:

- Vai cambiar algo o teu consumo e o da túa familia a partir de agora?