

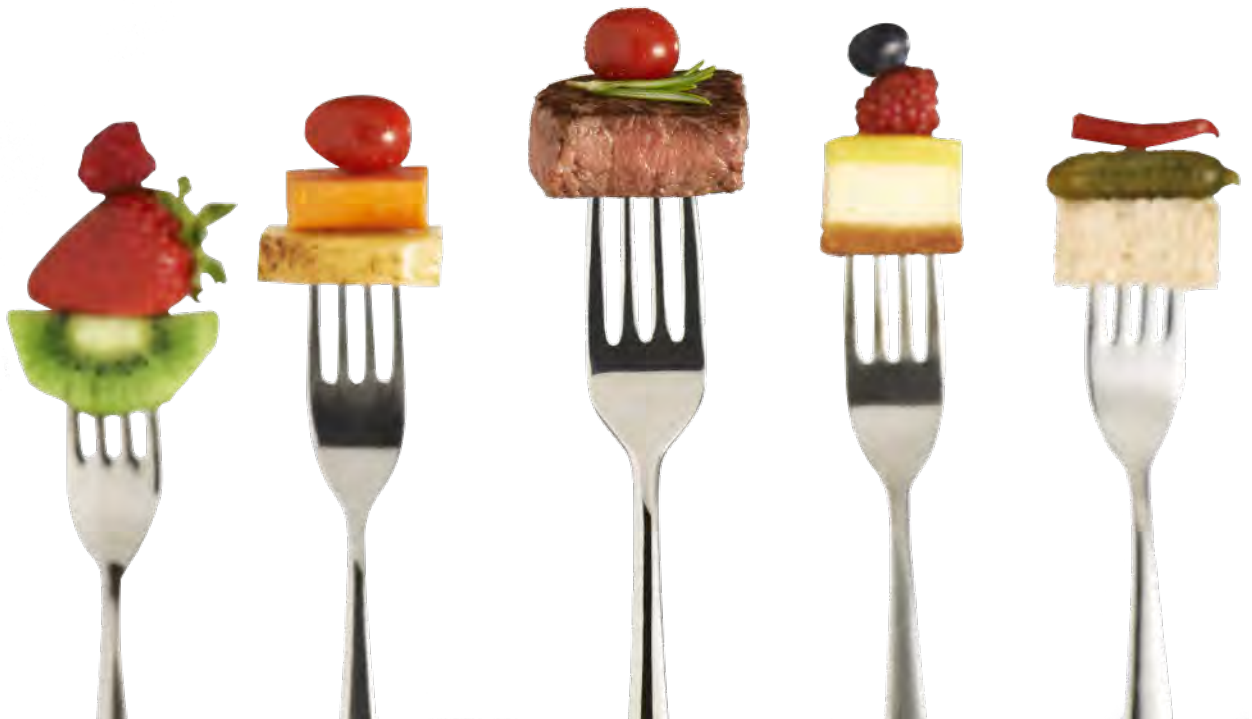
20%

Guía didáctica

PACK DE EXPERIENCIAS



¿Me invitas a comer?



JUSTIFICACIÓN

El objetivo principal del etiquetado es perseguir un alto nivel de protección de la salud de las personas y garantizar su derecho a recibir información objetiva sobre lo que compran y consumen.

Cada vez son más las personas que comparan etiquetados de productos antes de comprar. Fijarse en las etiquetas debería ser un hábito, ya que no solamente nos ayuda a conocer los datos objetivos del alimento que vamos a comprar, sino que también puede evitarnos problemas de salud.

OBJETIVOS

- Conocer los etiquetados obligatorios de los diferentes alimentos e identificar la información relevante de cada uno de ellos. Identificar sellos de calidad y productos ecológicos.
- Poner en valor la procedencia y la temporada de los productos que consumimos.
- Conocer el significado de los términos de la etiqueta de los productos cárnicos y de pesca.
- Apostar por un consumo de desperdicio 0
- Adquirir hábitos de consumo saludable, atendiendo a las proporciones de un plato saludable.
- Adoptar normas de seguridad en el almacenamiento y manipulación de los alimentos.

CONTENIDOS

- **Etiquetado de los alimentos.**
 - Etiquetado obligatorio de alimentos envasados.
 - Etiquetado de carnes y pescados.
 - Etiquetados con marcado de calidad.
 - Etiquetado ecológico.
 - Alérgenos.
- **Desperdicio 0.**
 - En el proceso de compra.
 - En el hogar.
- **Dieta equilibrada.**
 - Nutrientes.
 - Proporciones del plato saludable.

ACTIVIDADES

FASE INICIAL (Actividad previa)

- Test de reflexión de los hábitos de compra.

FASE DESARROLLO (Sesión)

- Alérgenos.
- Productos de proximidad, de temporada y sellos de calidad.
- Etiquetado de los alimentos envasados.
- Etiquetado de carnes y pescados.
- Dieta saludable y normas de seguridad.
- Desperdicio 0.

FASE APLICACIÓN Y COMUNICACIÓN (Act. posterior)

- Análisis de documentación.
- Presentación del cuaderno de bitácora.

CONTRIBUCIÓN A LAS COMPETENCIAS

DISCIPLINARES

- Competencia comunicativa, lingüística y literaria.
- Competencia social y cívica.
- Competencia tecnológica.
- Competencia artística.

TRANSVERSALES

- Competencias para la comunicación verbal, no verbal y digital.
- Competencia para aprender a aprender y pensar.
- Competencia para la iniciativa y el espíritu emprendedor.
- Competencia para aprender a ser.

METODOLOGÍA

- Aprendizaje por proyectos.
- Aprendizaje por investigación.
- Thinking based learning.

ORGANIZACIÓN

Recursos y herramientas TIC	Espacios y grupos	Duración
Tablet u ordenador. Acceso a internet.	Actividad para desarrollar de manera individual o en el aula. La actividad final requiere de un espacio de cocina.	15 horas

EVALUACIÓN

PROFESORADO

Encuesta de satisfacción

ALUMNADO

Encuesta de satisfacción