

comedores escolares ecológicos

material didàctico



taula de treball
d'alimentació
escolar **ecològica**

Con la colaboración de



Ajuntament  de Barcelona

Créditos

Este material ha sido coordinado y dirigido por el Área de Educación de Entrepueblos y realizado por Educación para la Acción Crítica (EdPAC).

Pero muchas personas más -en esta sopa ecológica- han puesto las manos en la masa:

- Alfredo Rodríguez ha realizado y supervisado actividades del aula a sabiendas de como las necesitaban las maestras y los maestros de cada nivel.
- Las organizaciones territoriales de Cataluña y País Valenciano de Entrepueblos han aportando un poco de sal o azúcar cuando ha sido necesario.
- Viqui, Marc y Àlex han estado en la cocina apoyando la coordinación de todo este trabajo.
- Muchas experiencias y conocimientos han inspirado su realización, porque no hay nadie mejor que quien está trabajando en la agroecología y en su consumo para saber como se deben hacer las cosas. Se trata de agricultoras y agricultores que luchan por la agroecología y su difusión, como La Kosturika o las Asociaciones de Defensa Vegetal.
- Cocineras, madres y padres y entidades que gestionan comedores ecológicos, que compartieron experiencias y reflexiones en las I Jornadas de Comedores Escolares Ecológicos.
- Francisco, uno de los autores de los materiales para los comedores ecológicos de Andalucía, nos ha facilitado materiales y experiencias de lo más enriquecedoras.

Traducción al castellano: Anna Maria Porté.

Ilustraciones del gusanito Luci: Sol Corradi

Web y diseño: EdPAC

Licencia

Se es libre de copiar, distribuir y comunicar públicamente la obra, y hacer obras derivadas, siempre que:

- Reconozca los créditos de esta obra.
- No sea comercial.
- Tenga una licencia idéntica a esta publicación.



Descripción de la licencia: <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/deed.es>

Índice

¿Quién somos y dónde estamos?

¿Por qué los comedores escolares ecológicos son una alternativa educativa transformadora hacia la soberanía alimentaria?

¿Colaborando con el Sur desde la escuela?

¿Educar de otra manera?

Información

v1 | Gran superficie < > Tienda de barrio o mercado

descripción
situación actual
clasificación y tipología
puntos fuertes
críticas recibidas
resulta chocante
para abrir el debate
más información

v2 | Agricultura industrial < > Agricultura ecológica

descripción
situación actual
clasificación y tipología
puntos fuertes
críticas recibidas
resulta chocante
para abrir el debate
más información

v3 | Alimentos todo el año y de lejos < > Alimentos de temporada y locales

descripción
situación actual
clasificación y tipología
puntos fuertes
críticas recibidas
resulta chocante
para abrir el debate
más información

v4 | Comercio de transnacionales < > Comercio justo

descripción
situación actual
clasificación y tipología
puntos fuertes
críticas recibidas
resulta chocante
para abrir el debate
más información

Unidades didácticas (ed. primaria)

- v1|ud Gran superficie < > Tienda de barrio o mercado
- v2|ud Agricultura industrial < > Agricultura ecológica
- v3|ud Alimentos todo el año y de lejos < > Alimentos de temporada y locales
- v4|ud Comercio de transnacionales < > Comercio justo

Actividades de comedor

- v1|m1 Un batido natural
- v1|m2 Un mercadito dentro de la escuela
- v1|m3 Tocar y parar de tiendas y supermercados
- v1|m4 Da-tien / mer-do-ca-per-su
- v2|m1 Pizzeta de verduras
- v2|m2 Galletas justas de chocolate
- v2|m3 Adivinando el plato
- v2|m4 Menú para un día especial
- v3|m1 Toca, prueba, huele
- v3|m2 Canciones de comedor
- v3|m3 La naranja viajera
- v3|m4 Carreras de aquí y de allá
- v4|m1 El dibujo compartido
- v4|m2 A la cocina de excursión
- v4|m3 La historia inacabada
- v4|m4 Los derechos de las niñas y los niños

Actividades del aula

- v1|a1 Rompecabezas de tiendas
- v1|a2 ¿Carne, pescado o fruta?
- v1|a3 La historia de la Pandilla Cosquilla
- v1|a4 Los personajes de la Pandilla Cosquilla
- v1|a5 La mermelada de la Pandilla cosquilla
- v1|a6 Nuestro desayuno
- v1|a7 El comercio de alimentación en mi calle
- v1|a8 Un teatro sobre ir a comprar
- v1|a9 Las ventajas de comprar aquí o allá
- v1|a1 Hacer cálculos con la fruta
- v1|a11 Las estrategias para vender más

- v2|a1 Cada alimento en su sitio
- v2|a2 Encontrar la pareja
- v2|a3 La historia de Luci, el gusanito verde
- v2|a4 No todo proviene del huerto
- v2|a5 Hay diferencias
- v2|a6 De la semilla al plato
- v2|a7 Una historieta de verdad
- v2|a8 ¿Qué haríais si trabajáseis en el campo?
- v2|a9 Son lo mismo pero son diferentes
- v2|a10 Una historia inacabada
- v2|a11 Dos caminos distintos

- v3|a1 La fruta escondida
- v3|a2 Una brocheta de frutas
- v3|a3 Los que son alimentos y los que no

v3|a4 Lo que proviene de un huerto
v3|a5 La pera de aquí y la piña de allá
v3|a6 Una piña kilométrica
v3|a7 COuno, CO2
v3|a8 Bonitas por fuera, contaminantes por dentro
v3|a9 Sólo una estación o todo el año
v3|a10 Carne o alimentos vegetales
v3|a11 Son de aquí o son de allá

v4|a1 Una merienda muy justa
v4|a2 ¿Qué hay en una granja?
v4|a3 El lugar de cada cual
v4|a4 Las dos caras de una pelota
v4|a5 ¿Qué preferimos?
v4|a6 El comercio más justo
v4|a7 El viaje del cacao
v4|a8 Parece mentira
v4|a9 Los derechos de las personas trabajadoras
v4|a10 El mapa de la pobreza en el mundo
v4|a11 El comercio entra en escena

Tránsitos

¿Tránsitos...? ¿Qué son los tránsitos...?

t1 Campo <> Escuela: Dando salida a los excedentes del campo

JustificAcción
1º Preparación
2º Realización
3º Valoración
Cápsulas
Experiencias

t2 Familia <> Escuela: Montando un grupo de consumo ecológico

JustificAcción
1º Preparación
2º Realización
3º Valoración
Cápsulas
Experiencias

t3 Comunidad <> Escuela: Realizando la Semana de la Alimentación

JustificAcción
1º Preparación
2º Realización
3º Valoración
Cápsulas
Experiencias

Otras herramientas

Materiales didácticos
Campañas
Documentales
Entidades
Bibliografía
Materiales

¿Quién somos y dónde estamos?

Entrepueblos es una asociación impulsada el año 1988 por los comités de solidaridad con América Latina.

Apostamos por una cooperación solidaria y entendemos nuestra labor como un acompañamiento de los procesos de cambio que se producen en los países donde trabajamos.

El trabajo se centra en la formación, la educación, la elaboración de propuestas y análisis, la coordinación con otras organizaciones y redes, la investigación, la dinamización de iniciativas, y su coordinación y evaluación.

Partimos de la necesidad de encontrar sinergias y construir complicidades entre personas y organizaciones que en el Estado español y en los países del Sur trabajan para transformar sus sociedades, en un mundo cada vez más globalizado.

El objetivo de la entidad es llegar cada vez a más personas, para fomentar una ciudadanía crítica que sepa valorar su entorno local/global con una perspectiva solidaria y que tenga voluntad de transformarla.

Por eso se realiza un esfuerzo de sistematización de las prácticas y se reflexiona sobre las mismas, de cara a extraer conclusiones e incorporarlas en los planteamientos educativos. De esta manera la acción educativa se convierte en transformadora.

Queremos crear espacios de debate y de reflexión activos potenciando el intercambio de experiencias y de discursos críticos cargados de realidades y de posibilidades. Es decir, facilitar, reinventar, interpretar, dar significado, decir, expresar y, por lo tanto, resolver, generar respuestas y poner en práctica acciones alternativas.

Para propuestas de mejora, sugerencias, experiencias con el material o información del proyecto:

Entrepueblos

Área de Educación (Neus Garriga)

tel. 93 268 33 66

educacion@entrepueblos.org

<http://www.pangea.org/epueblos/>

¿Por qué los comedores ecológicos son una alternativa educativa transformadora hacia la soberanía alimentaria?

La educación forma parte de un proceso en el cual todas y todos vamos caminando, aprendiendo y desaprendiendo desde nuestra realidad cotidiana. Se trata de entender qué pasa en nuestra realidad y en la de las demás personas, y de ser consciente de qué es lo que se cuece; no sólo para adaptarnos al mundo en que vivimos, sino para transformarlo.

Introducir la alimentación ecológica en las escuelas nos conduce a aprender y desaprender sobre nuestra manera de comer y, por lo tanto, a entender cual es nuestro modelo de producción, distribución y consumo de alimentos y, a su vez, a transformarlo.

Entrepueblos lleva impulsando y difundiendo, en los países del Sur y aquí, el concepto de soberanía alimentaria desde el año 2002. En palabras de La Vía Campesina, es el derecho de los pueblos a definir sus propias políticas y estrategias sostenibles de producción, distribución y consumo de alimentos, que garanticen el derecho a la alimentación para toda la población, con base en la pequeña y mediana producción, respetando las propias culturas y la diversidad.

Desde la propuesta de comedores escolares ecológicos podemos trabajar conceptos como la agricultura ecológica, el consumo responsable, los alimentos sanos y nutritivos, el producto local y de temporada, los alimentos transgénicos, el mundo rural vivo, el equilibrio territorial, la relación campo-ciudad, la economía social, la gestión de residuos... Y también podemos intervenir desde las actitudes y los hábitos: potenciando un consumo responsable donde soy yo quién decide cómo me voy a alimentar, dónde voy a comprar y cómo quiero que sea el día a día.

Para nosotros las experiencias de comedores ecológicos son una forma de ejercer la soberanía alimentaria. Porque podemos decidir no solamente qué queremos comer sino por qué modelo de producción, distribución y consumo apostamos. En nuestro caso, uno respetuoso con la tierra y con las futuras generaciones, y solidario con todos los pueblos.

¿Colaborando con el Sur desde la escuela?

¡Qué suerte poder aprender de las personas del campo! Y no de cualquiera, sino del que está organizado en el Norte y en el Sur. Las campesinas y los campesinos familiares y tradicionales de todo el mundo -que defienden la alimentación sana, variada y adaptada a la propia cultura- nos han enseñado que:

Una niña que come biológico en su comarca ayuda a que las familias de Paraguay puedan mantener sus cultivos frente a la presión de los grandes terratenientes.

Un niño que come cada día en un comedor ecológico en su pueblo colabora en que no se fundan el hielo de Groenlandia.

Una escuela que está haciendo la transición de la utilización de productos de la agroindustria a la agricultura tradicional de nuestro país, está frenando la desertización del planeta.

Un colegio que se ha propuesto reducir la carne de la ganadería industrial substituyéndola por proteína de legumbres, está ayudando a los bancos de semillas tradicionales de Pakistán.

Explicándonos cosas complicadas con palabras sencillas nos han hecho comprender que si nos preocupamos por los países del Sur, el trabajo lo tenemos aquí. Y al saber que el comedor de nuestra escuela era ecológico nos han dicho que justamente se trataba de eso. Porque nuestro consumo ecológico tiene un impacto directo no sólo en la salud de la infancia y en el futuro de nuestro país, sino también en la tierra, el agua y las personas del Sur.

Vivimos en un mundo mal desarrollado. Los problemas son globales y afectan a todo el mundo. Actuando localmente conseguiremos que se produzcan cambios: consumir local y de temporada favorecerá a la agricultura de nuestra tierra y, a su vez, hará que en Ecuador no tengan que exportar los alimentos para poder pagar los alimentos que les llegan de fuera. Y también reduciremos las emisiones de CO₂.

Además, con nuestra opción individual y colectiva estamos incidiendo en:

La producción de alimentos para la nutrición de las familias, y no para los depósitos de los vehículos o la ganadería industrial del Norte.

El uso sostenible de la tierra, del agua y de los bosques.

La defensa de las semillas tradicionales y culturalmente apropiadas contra la extensión de las multinacionales depredadoras y de los organismos modificados genéticamente –los transgénicos.

La mitigación del cambio climático.

La permanencia de las personas que trabajan la tierra en el campo, en lugar de ser expulsadas para acabar en barrios miseria de megalópolis.

Y cuando utilizamos productos de comercio justo, incidimos en la promoción de una economía justa y comunitaria adaptada a las tradiciones y las necesidades de los pueblos.

Todo esto y más, nos lo ha explicado La Vía Campesina. Se trata del movimiento social más numeroso e importante de nuestro mundo; la que ha definido el objetivo -y lucha para que se haga realidad- de la soberanía alimentaria.

¿Verdad que sí?

¿Educar de otra manera?

Rompiendo los muros de la escuela

Partimos de la firme creencia de que la escuela no está en una comunidad (un pueblo o un barrio) sino que forma parte de ella. Por ello no sólo participa en actividades sociales (como ahora ofrecer sus locales para la realización de actos comunitarios) sino que también las pone en marcha, las facilita o las lidera.

Si el centro educativo se mantiene con dinero público -se trate de una escuela pública o de un colegio concertado- el trabajo de sus profesionales, las instalaciones, el saber y el conocimiento que tiene, o las actividades que se realizan, son públicas. La escuela es de la comunidad y también la comunidad es de la escuela.

Todo el mundo entra cuando puede o quiere

Nuestro país es un país acogedor de niñas, niños y familias recién llegadas. Y también somos emigrantes; siempre hemos tenido interés en conocer y pisar otras tierras (por un tiempo o para siempre).

Ya hace tiempo que no existen las aulas “estáticas”; hoy podemos ser 20 niñas y niños en clase y mañana ser 23, o pasar en un par de meses de tener tres lenguas maternas a tener cinco. Y también puede ocupar el puesto de una maestra que ha sido madre, un maestro acabado de llegar no sólo a nuestra escuela sino a nuestra comarca.

Por eso, en cualquier momento, niñas o niños, familiares o profesionales de la educación podemos incorporarnos (desde nuestra realidad y experiencia anterior) a este proyecto educativo. Así pues, compartiremos espacios e ilusiones personas que hace tiempo que damos vueltas en el camino de la ecología con otras que acaban de dar el primer paso.

Educándonos entre iguales, entre diferentes

No sólo la maestra o el educador del comedor tienen que ser agentes educativos (o referentes y generadores del cambio). También puede tener este rol la persona que limpia el aula, el compañero de la madre de dos niñas, o las personas mayores de la residencia de la ciudad. Todo el mundo puede enseñar y compartir conocimientos y experiencias con sus iguales (niñas y niños o padres y madres entre ellos). Pero también lo podemos hacer con quien es diferente –el equipo de cocina con el de actividades de comedor, la campesina del pueblo con el alumnado, o un grupo de niñas y niños con un grupo de consumo ecológico).

Además, todas y todos podemos aprender. Quizás la directora de la escuela no sabe si los nabos se siembran o se plantan, o el maestro de sociales desconoce cómo funcionaban las comunidades de regantes que había donde ahora han construido un centro comercial.

Por eso, entendemos que la escuela es una comunidad de aprendizaje y un nudo educativo -formado por profesionales, familiares y alumnado-, dentro de un territorio que puede cambiar (a mejor).

Escuchando también hacia el otro lado

Los equipos docentes estamos acostumbrados a escuchar qué nos dice Inspección o quien legisla en educación, el alumnado a escuchar al docente, y la cocinera suele estar atenta a lo que le dice la jefa de su empresa. Pero quizás hemos perdido práctica en escuchar activamente.

Sabemos que tener un comedor ecológico no quiere decir que todo el mundo lo tenga claro ni interiorizado. Sin embargo esta propuesta educativa parte -antes de nada- de escuchar a todo el mundo: al alumno que protesta (“¿Cómo puedes saber que no te gustará esta crema de verduras si no la pruebas?”), al personal docente que tiene dificultades para incorporar al aula actividades de agroecología (“¿Te animas a colaborar de alguna manera en este programa?”), o a las madres que no parecen tener entre sus prioridades la comida ecológica (“¿Y si el menú ecológico tiene el mismo precio que el convencional?”).

Más que de llegar o no, pendientes del camino

Esto no es como el fútbol profesional, donde lo importante sólo es ganar (sea como sea). Sobretudo nos importan dos cosas: la participación -de la mayoría o, al menos, una buena parte- y el proceso. Por ello no sabemos cómo se va (¡lo tendremos que ir decidiendo entre todo el mundo!), ni adónde queremos llegar (saber primero dónde estamos, dónde están y hacia dónde empezamos a movernos).

No creemos en las decisiones verticales, ni en los cambios a golpe de decreto. Después de conocer quienes somos, dónde estamos, qué sabemos y con qué contamos (personas, lechugas, energías y pilas), ya tendremos nuestro punto de partida. Habrá diferentes ritmos; algunas personas se sumarán y otras abandonarán el barco ¡Qué le vamos a hacer! Pero de eso se trata; de ir caminando.

Aprender y des-aprender

Los agronegocios son muy poderosos, las grandes superficies acaparan buena parte del comercio de alimentación de nuestra ciudad y las transnacionales están acabando con buena parte de los negocios tradicionales que quedan. Para intentar cambiar esta realidad, es importante incorporar nuevas prácticas –comer ecológico o valorar la cultura rural. Aún así, también tendremos que intentar cambiar hábitos de personas y costumbres de pueblos que nos han inculcado sin pedirnos permiso.

También es necesario que la abuela, el conserje, la monitora del comedor, o el niño -todo el mundo en definitiva- vaya abandonando ciertas prácticas. Podemos acompañar el hecho de beber más zumos de fruta natural con una disminución en el consumo de bebidas y refrescos prefabricados, comprar más en puestos del mercado a la vez que intentamos pisar menos el súper, desayunar más fruta y bocadillos tomando más distancia del consumo de pastas industriales.

Incorporar perspectivas sociales e ideológicas en la escuela

Aumenta la producción de alimentos en el mundo pero también el número de personas desnutridas, la agricultura catalana tiene un futuro cada vez más negro, las aguas freáticas de comarcas enteras están contaminadas y las grandes superficies siguen prefabricando consumidores clónicos.

Con este panorama, un trabajo educativo sobre ecología no puede limitarse a promover un tipo de alimentos y cerrar los ojos ante los graves problemas sociales y ambientales que estamos padeciendo. La neutralidad ya no cabe ni en el aula ni en el comedor, porque ha caído enferma por una acumulación de pesticidas y porque se ha infectado de diversos virus sociales. Y, pobrecita ¡Es la última de la cadena trófica!

Todo el mundo debería poder elegir libremente lo que come, conocer su procedencia y cómo se ha producido. Pero las grandes transnacionales se alimentan justamente de la libertad de las personas y de los pueblos, por esto nosotras y nosotros decidimos posicionarnos ideológicamente en contra de este modelo.

Patas arriba

Invitaremos a las niñas y los niños a preparar la cena a sus progenitores, a las cocineras a condimentar los platos con una pizca de didáctica, a la encargada de mantenimiento del edificio a hacer una receta de cocina, a los jóvenes agricultores a labrar las aulas, a las ganaderas a leer un cuento escrito para el aula de 5º, al chef del restaurante a preparar un pica-pica ecológico para la reunión del AMPA, y a madres y padres y hermanas y hermanos a preparar una comida en la escuela.

Si bien encontraremos propuestas educativas sencillas y prácticas pensadas para el funcionamiento habitual de la escuela (un maestro o una educadora de comedor tiene un tiempo, un grupo, un tema, una asignatura), posiblemente la gracia que tiene este material es que también da un salto por encima de las costumbres y las paredes, los cargos y las mesas, las profesiones y la infancia. Y lo cambia todo.

Sugerencias para no hacer caso

Las actividades no están pensadas para implementarlas ¿Quién puede decirnos qué hacer y qué no, si no conoce al alumnado que tenemos delante, al equipo del que formamos parte, o el talante de nuestra AMPA? ¿Quién se atreve a adivinar cuánto dura un debate o cómo adaptará la maestra el texto que tiene en las manos? Sólo son ideas pensadas para ayudar a pensar. Para cambiarla, para que deje paso a otra bien diferente o -incluso- para ponerla en práctica y explicarnos cómo la podemos mejorar.

Además, algunas están poco direccionadas porque entendemos que la educación trans-formadora es la que sólo pone los medios y acompaña al alumnado para que llegue a sus propias conclusiones.

En definitiva...

Una apuesta por la transversalidad porque podemos hacer matemáticas calculando los beneficios de los supermercados y las pérdidas de la agricultura tradicional...

Una buena dosis de realidad para que lleguemos a nuestras propias conclusiones...

Unas alternativas para que realmente podamos escoger y nos esforcemos en la idea de que no es verdad que sólo existe una única realidad...

Una evidencia; sólo cambiando la ciudad podremos tener un campo sano y salvo...

Información

v1|i

*gran
superficie*

< >

*tienda de barrio
o mercado*

descripción

Una gran superficie o cadena de supermercados es una macroempresa con un sistema moderno de producción de alimentos que articula compañías más pequeñas de la industria alimentaria. Generalmente funciona a través de comisionistas que gestionan para el distribuidor/a –incluidos los procesos de envasado y conservación- y éste a su vez, sobre el agricultor/a o el productor/a, formando un engranaje continuo de relaciones comerciales. Con sus decisiones y la supervisión en cada paso de la cadena de productos, en su departamento de compras se puede influir en el flujo de venta y producción, en el origen, la calidad y, también, en el precio de sus productos. Otro punto importante son las relaciones laborales internas de las grandes superficies, las políticas de contratación de personal y las condiciones de trabajo que también influyen en el precio final de los productos que se ponen a la venta. Las grandes superficies son consideradas un importante ejemplo de la globalización económica, ya que pueden hacer uso de productos de diferentes lugares del mundo, siempre y cuando abaraten el precio final de venta al público.

La tienda y el puesto del mercado son pequeños establecimientos que están situados en el pueblo o barrio. Han sido tradicionalmente un punto de encuentro, de relación y de intercambio social entre personas que compran y venden en las diferentes etapas de la red de distribución. Generalmente los productos puestos a la venta son de producción local y de temporada. De la misma forma, el coste de su transporte, tanto económica como ambientalmente, es menor. En la mayoría de los casos no es necesario un proceso de envasado o de uso de conservantes, ya que su venta es mayoritariamente de productos frescos y carentes de cualquier requerimiento publicitario para atender a su consumo. Pueden participar en un reparto de beneficios menos jerarquizado ya que la distancia entre producción, distribución y consumo no es tan grande.

situación actual

El poder económico de las grandes cadenas de distribución es bastante significativo. El primer lugar por ingresos del año 2008 en el mundo (según Fortune) correspondió a una cadena de distribución alimentaria norteamericana: Wal-Mart Stores. Se trata de la 21ª economía más grande del mundo. En el Estado español, una empresa de supermercados (Mercadona) ocupó en el 2008 el 6.º lugar de facturación en el ranking, según Iberiform.

Los pequeños establecimientos se van reduciendo progresivamente a medida que aumentan los supermercados. Incluso en los mercados municipales existe ahora la tendencia de reducir el número de puestos para dedicar una parte a una gran superficie.

Si bien en el mercado y en las tiendas del barrio acostumbran a tener productos locales que permiten vivir dignamente a pequeños negocios y tenderas y tenderos, actualmente, con la globalización económica, es fácil encontrar productos lejanos. Los motivos que expresan son diversos: “Si no ofrecemos lo que nos piden se van a comprarlo al súper”, “Ahora la gente quiere tener de todo y durante todo el año”. Para mantenerse –pese a que muchas personas no lo consiguen– están buscando nuevas formas de gestionar el negocio, como por ejemplo abrir los días festivos o ampliar el horario comercial.

clasificación y tipología

Para la clasificación de estos establecimientos podemos utilizar diferentes criterios. Según la superficie:

Autoservicio	Supermercado	Hipermercado
Tienen hasta 500 m ² y están dentro de las poblaciones. Ej. Bon Preu	Oscilan entre 1.000 y 2.000 m ² . Están situados en los pueblos o ciudades. Ej. Mercadona (la media de extensión de los establecimientos es de 1.300 m ²).	Tienen entre 8.000 – 10.000 m ² . Están en centros o polígonos comerciales. Normalmente se accede en transporte privado. Tienen todo tipo de productos. Ej. Eroski

Según el tipo de empresa:

Pequeña o mediana	Multinacional
Establecimientos en forma de supermercado (autoservicio con caja), familiares, o empresas pequeñas o medianas. Ejemplo de empresa mediana Bonpreu (únicamente tiene establecimientos en Cataluña) y pequeña Supermercados Pujol.	Una misma empresa puede cubrir todos los tipos de superficies o dispone de establecimientos para diferentes sectores socioeconómicos. El Corte Inglés tiene sus establecimientos de gama alta, los diseñados para clases populares (Hiperacor), establecimientos pequeños para gasolineras (Supercor Expres) o de abertura casi permanente (Opencor). Ocupó el año 2007 la 2. ^a posición mundial del sector en ventas.

En función de la ecología certificada de los productos:

Sólo convencional	Convencional y ecológica	Sólo ecológica
En sus estantes tienen productos frescos y derivados de la agricultura intensiva y convencional. Es el caso de los supermercados Lidl.	Si bien tenemos ambos tipos de productos, cuantitativamente acostumbran a prevalecer los convencionales (sólo tienen algunas secciones ecológicas). Es el caso de El Corte Inglés.	Sólo tienen productos biológicos certificados (con uno o más sellos de los existentes). El hecho de que vendan ecológico no implica que la empresa tenga mejoras salariales o que trate mejor a las proveedoras y los proveedores que las convencionales. Es el caso de los supermercados Veritas.

Las tiendas del barrio o pueblo ocupan como mucho la planta de una vivienda familiar. Situadas en los bajos de bloques de pisos o casas, oscilan entre 20 y 50 metros cuadrados. Los puestos de mercado tienen una superficie de entre 5 y 20 metros cuadrados.

Ambos negocios pueden ser o bien familiares –trabaja la propietaria o propietario del negocio– o estar gestionado por personas asalariadas.

En función del tipo de producto alimentario:

Fresco	Conserva	Ambos
Es el caso de los hornos de pan y panaderías, pastelerías, charcuterías, tocinería, pesca salada y legumbres, carnicerías, pescaderías, de aves y huevos, fruta y verdura, y restauración.	Tienen productos no perecederos y almacenables. Normalmente tienen productos básicos y variados.	Sirven producto fresco y en conserva. Lo hacen ya la mayoría de tiendas abiertas todos los días del año hasta tarde.

Están también las tiendas y los puestos especializados que venden productos elaborados diariamente, y los productos frescos o de menor tiempo de conservación (tocinerías, carnicerías, hornos de pan, fruterías, pescaderías, queserías, pesca salada y legumbres cocidas...). Los alimentos que venden estos establecimientos tienen más posibilidades de ser de la agricultura, de la ganadería, de la pesca y de la artesanía cercana al lugar donde vivimos que los productos de las grandes superficies.

Los alimentos provenientes de producción agrícola tradicional ecológica se encuentran básicamente en cooperativas o redes de consumo crítico y en tiendas de barrio.

En estos momentos la principal dificultad de la producción agraria es encontrar pequeños comercios que pongan a la venta los productos. Por eso, a menudo las agricultoras y agricultores hacen venta directa de la propia producción agrícola, en mercados itinerantes o tiene puntos de venta en el mercado.

puntos fuertes

La compra a grandes distribuidoras se asocia a diferentes tipos de ventajas:

- Disfrutar de productos kilométricos.
- Venta de marcas blancas las cuales, como no tienen publicidad, tienen costos y precios inferiores.
- Precios bajos (especialmente los llamados discount).
- Mucha variedad de productos.
- Ofertas constantes (descuentos, 2x3, regalos de productos promocionales, etcétera).
- Presencia de productos de todo el mundo.
- Inclusión en centros con mucha oferta comercial y de ocio.
- Aparcamiento gratuito.
- Alta información de los productos que tienen (por publicidad en buzón o prensa, por páginas Web y otros).
- Compra muy rápida –en dos horas se puede comprar la mayoría de productos que consumirá una familia en una semana.
- Tarjetas para la clientela y otros servicios.

Además, como cualquier otro sector económico de esta envergadura, expresan ser un agente importante de dinamización económica y de creación de puestos de trabajo.

La compra en pequeños comercios tiene estos aspectos deseables:

- Confianza en la persona que vende los productos. Se puede pedir la calidad del producto y recibir una respuesta sincera y con información.
- Venden aquello que muestran. Si en la carne hay tajo bajo, la clientela lo sabrá; no estará escondido bajo los trozos vistosos dentro de una bandeja de porexpan.
- Conocimiento personalizado –y no estadístico– de la clientela. El hecho que sea bastante fija permite organizar mejor la oferta y la atención a sus necesidades.
- Se orienta a la persona que compra en la adquisición de productos en función de su origen, coste, calidad, etcétera.
- La relación entre quien vende y quien compra crea red social.
- Se ayuda a mantener viva la actividad económica y la vida laboral en el barrio.
- Normalmente quien trabaja y quien es propietario tiene un vínculo con el barrio o pueblo.
- La alimentación es más sana. Especialmente en las tiendas del mercado, no acostumbran a vender precocinados y/o con un alto contenido en colesterol.
- Se puede ir a pie o en transporte público, ahorrando energía y contaminación.
- Se compra más lo que se necesita y menos productos-capricho, innecesarios o no previstos.

críticas recibidas

En lo que se refiere a las compras se cuestionan diferentes aspectos:

- La variedad es de productos pero no de empresas. La mayor parte de los productos de las grandes distribuidoras solo pertenecen a 10 corporaciones agroalimentarias.
- Los productos frescos sólo pertenecen a unas cuantas variedades (no hay variedad).
- La calidad es inferior a la de los comercios minoristas.
- A menudo no se puede seleccionar ni la cantidad ni la presentación, porque vienen en paquetes cerrados.
- Hay un uso excesivo de los envases (embalajes, bolsas de plásticos, blisteres, bandejas de porexpan, etcétera).
- Se trata de comercios bastante despersonalizados –sin atención personal.
- Poca venta de productos artesanales locales.
- Prácticas comerciales de venta de productos agrarios campo por debajo de los precios de producción.

En el ámbito social y comunitario se cuestiona:

- Su apertura provoca más paro que los puestos de trabajo que genera, relacionados con la precariedad laboral del sector.
- Están directamente relacionados con el cierre de negocios locales.
- Son responsables directos de los llamados alimentos kilométricos (manzanas de Chile, naranjas de Israel o Brasil, cerdos catalanes en la China...) con el consecuente impacto en la ecología y en las economías locales. Actualmente en muchos campos de naranjas del País Valenciano se queda la fruta en el árbol porque no es rentable recogerla.

De las tiendas de barrio o puestos de mercado se argumenta:

- Tienen unos precios altos, hecho que dificulta el acceso a los alimentos a personas con dificultades económicas.
- Disponen de menos productos y servicios que las grandes superficies.
- El hecho de que exista relación personal y la compra se realice mediante la persona vendedora hace necesario disponer de más tiempo.
- Los horarios limitados provocan que personas que tengan jornadas laborales largas, tengan dificultades a la hora de poder ir.
- En ocasiones pueden tener productos en mal estado (rotos, caducados...) por el hecho de no disponer de servicios de revisión.

resulta chocante

- Carrefour, Carrefour Express, Carrefour City, Dia y Maxidia son de la misma empresa. Además, tienen una empresa de finanzas y de seguros, una agencia de viajes, estaciones de servicio, una de telecomunicaciones y una de telefonía móvil. Su filial de comercialización mayorista –Socomo- es la primera distribuidora del Estado de hortalizas y frutas. Carrefour ocupó, en ventas, la segunda posición mundial del sector en el año 2007.
- Casi ni conocemos el nombre de una de las multinacionales más importantes de productos alimenticios. Se trata de Unilever, que venden bajo diferentes marcas comerciales. Todas las margarinas de un supermercado pueden ser suyas: Tulipán, Ligeresa y Flora lo son.
- Las grandes superficies tienen diferentes sistemas para estudiar los hábitos de consumo de la clientela (cámaras de seguridad, tarjetas de cliente, estudios, etc.). Por eso saben que la mejor manera de vender productos a los niños es ponerlos a la altura de su vista (en los primeros estantes) y junto a las cajas de cobro.
- Wal-Mart, la empresa de grandes superficies más grande del mundo, sabe que las poblaciones indígenas de América del Sur, si bien son pobres, no se endeudan. Por eso –en connivencia con los bancos- están repartiéndoles tarjetas de crédito. Con ello están consiguiendo su dependencia (mediante un endeudamiento inconsciente hacia la empresa) y el abandono de la compra tradicional en las cantinas.

- Algunas grandes superficies quieren introducirse en la pequeña economía local, promocionando la venta de sus marcas blancas a pequeñas tiendas y puestos de mercado.
- Conocedoras del aumento de personas que escogen los negocios de barrio o pueblo, hay transnacionales –como por ejemplo PepsiCo- que tienen gamas de productos específicos y “distintivos” para comercios locales.
- La mayoría de tiendas de barrio venden productos muchos de los cuales son de empresas multinacionales. Si bien valoran que pueden tener más margen de beneficio o más facilidades que los productos de la economía local y tradicional, no se dan cuenta que están dando beneficio a los causantes de su progresiva desaparición.

para abrir el debate

Pequeñas preguntas	<p>¿Sabéis cómo se llama la tendera o el panadero del lado de casa? ¿Y la cajera del supermercado?</p> <p>¿Os habéis fijado en cuantas tiendas de barrio hay cerca de la escuela? Pescadería, carnicería, horno, frutería, etc.</p> <p>¿Si vais al supermercado, usáis el coche ? ¿Sabéis si hacéis toda la compra allí? ¿Hay algún producto de alimentación que no se pueda comprar allá?</p> <p>¿Cuántos supermercados conocéis? ¿Sabéis decir los nombres?</p>
Preguntas medianas	<p>¿Habéis probado alguna vez una mandarina comprada en la frutería del mercado? ¿Y del supermercado? ¿Encontráis diferencias?</p> <p>¿En casa cuando se hace la compra: utilizáis el carro de la compra? ¿bolsas de plástico? ¿os la llevan a casa?</p> <p>¿Qué creéis que hacen los supermercados con la comida caducada?</p> <p>¿Dónde pensáis que sale más barata la compra, en el supermercado o en el mercado y la tienda de barrio?</p>
Grandes preguntas	<p>¿Dónde imagináis que podemos acabar comprando más productos que no tenemos previsto comprar?</p> <p>¿Dónde se generan más basuras a la hora de comprar, en los supermercados o en las tiendas de barrio o mercados?</p> <p>¿Qué tipo de conversaciones se pueden establecer con una cajera del súper o con una tendera de barrio?</p> <p>¿Qué diferencias encontraréis entre un supermercado y un mercado? (precio, calidad, trato, local, basuras, tiempo, cantidad de productos, etc.)</p>

más información



MONTAGUT, X.; VIVAS, E. coord.
Supermercados no gracias. Editorial
Icaria, 2007



MONTAGUT, X.; DOGLIOTTI, F.
Alimentos globalizados.
Editorial Icaria, 2006



PALACIOS, J. Wal-Mart: el rostro del
capitalismo del siglo XXI. Editorial
Popular, 2007

COORDINADORA DE ORGA-
NIZACIONES DE AGRICULTORES
Y GANADEROS. El poder de las
grandes superficies en la cadena
agrolimentaria
[Informe], 2007



Los comercios de la alimentación
Revista Opciones (2004), núm. 12



EDUCACIÓN PARA LA ACCIÓN
CRÍTICA. Grandes superficies, éticas
dudosas
[folleto], 2007

v2|i

*agricultura
industrial*

< >

*agricultura
ecológica*

descripción

Se entiende por Agricultura Industrial la que busca el incremento de los rendimientos por unidad de superficie mediante la especialización de la producción en monocultivos ya sea para producir alimentos, aceites comerciales o agrocombustibles.

Para lograr su objetivo, la agroindustria se basa en el empleo de fertilizantes y pesticidas químicos, la progresiva mecanización del proceso y la intensificación del uso de tecnología ya sea para modificar genéticamente las semillas o para ahorrar trabajo manual mediante siembra directa. Uno de sus principales cometidos es la producción de nuevas variedades de aspecto más atractivo que puedan contribuir económicamente a los países mediante la exportación y el comercio internacional.

La agroecología se basa en el trabajo agrario y familiar (a pequeña escala) sostenible. Entiende que la producción ha de respetar el derecho de los pueblos a los alimentos saludables y culturalmente apropiados, y que éstos definen sus propios sistemas de agricultura y de alimentación. La producción ha de usar, además, métodos ecológicamente adecuados

Equilibrando las necesidades de productoras/es, distribuidoras/es y consumidoras/es se da prioridad a las economías y a los mercados locales y nacionales, y protagonismo al campesinado. Todos los procesos de producción, distribución y consumo de alimentos se basan en la sostenibilidad ambiental, social y económica.

Suele llamarse también agro-ecosistema por su contribución a la preservación de la ecología global, que está relacionada con la forma tradicional de producción social y sostenible de comunidades campesinas e indígenas de todo el mundo pero principalmente de los países del Sur.

situación actual

La producción agroindustrial se encuentra en plena expansión principalmente en los países del Sur (como Argentina, Paraguay, Brasil o Indonesia), su crecimiento involucra el control de todas las partes del proceso, desde la producción de semillas – principalmente modificadas genéticamente- hasta su distribución y comercialización en los países del Norte.

El alto uso de insumos (pesticidas y fertilizantes agroquímicos) contribuye de forma importante a generar calentamiento global.

Las dinámicas del mercado especulativo internacional basado en las exportaciones agroindustriales han contribuido al aumento de los precios de los alimentos en todo el mundo.

En algunos países del Sur, la agricultura ecológica está desapareciendo porque campesinos y pequeños productores han de dejar de practicarla. En algunos estados del Norte los gobiernos han tomado algunas medidas para beneficiarla. Aún así, la contaminación transgénica de las variedades tradicionales ha sido una constante en los países que han permitido su uso. Ésta ha ido acompañada de demandas legales realizadas por las empresas de semillas modificadas contra los campesinos cuyas plantaciones han sido polinizadas por organismos genéticamente modificados. Las causas judiciales se han basado en el derecho de propiedad intelectual de las plantas contaminadas.

clasificación y tipología

De la agricultura industrial se dice que es una herramienta adecuada para luchar contra el hambre, la pobreza y las enfermedades asociadas, a causa del progresivo incremento del rendimiento por unidad de superficie.

La especialización de la producción en monocultivos, el uso de fertilizantes químicos y pesticidas, la producción y la experimentación con variedades más atractivas visualmente y la progresiva mecanización del proceso contribuye a la economía de los países para el aumento de la exportación.

Para justificar la agricultura ecológica se defiende que los pueblos de la Tierra tienen derecho a producir y consumir alimentos saludables y culturalmente apropiados.

La producción con métodos sostenibles y ecológicamente adecuados, favorecen que puedan definir sus propios sistemas agrícolas y alimentarios.

Variedad de producción

Especialización de la producción por campos, por zonas e incluso por países.	Producción muy diversificada.
Uso muy limitado de la base genética en la producción—pocas especies y variedades.	Amplia base genética —diversidad de productos y de variedades de estos.
Cosechas de monocultivos —grandes extensiones con un único tipo de planta o árbol.	Incorporación de policultivos y práctica de la rotación en la producción.
Separación entre las cosechas y la ganadería.	Integración en un único sistema de agricultura y ganadería —uso del estiércol como abono y uso de la paja para alimentación y lecho.
Sistemas de producción estandarizadas y protocolarizadas.	Sistemas agrícolas heterogéneos adecuados al tipo de cultivo, de la tierra y el agua, y el clima.
Predominio de un enfoque especializado y científico, químico y biológico.	Aprovecha el conocimiento social y tradicional del campesinado, e incorpora otras disciplinas (sociología, antropología, etc.).
Cultivos destinados indistintamente a la alimentación, a aceites o a agrocombustibles.	Se prioriza la producción de alimentos sobre otros usos comerciales.

Relación con la naturaleza

Las personas estamos separadas de la naturaleza y somos superiores a ella.	El ser humano forma parte de la naturaleza y depende de ella.
La naturaleza está llena de recursos para ser utilizados en el crecimiento económico.	Pese a que nos provee de recursos, la naturaleza tiene valor por sí misma.
Los sistemas y marcos temporales humanos pasan por encima de los ciclos naturales.	Se trabaja con los nutrientes y ciclos propios de la naturaleza (cultivos de temporada).
Se maximiza la producción substituyendo elementos naturales con procesos industriales y sintéticos –agroquímicos, pesticidas y modificación de semillas–.	Incorporación de productos y procesos naturales –como por ejemplo compostaje–.
Apropiación y substitución de los procesos naturales.	Uso de métodos de cultivo que mantienen saludable la tierra.

Explotación de los recursos

Los beneficios son a corto plazo y producen graves consecuencias a largo plazo; los costos sociales y ambientales se externalizan.	Los resultados a corto y largo plazo son importantes de la misma manera.
El crecimiento económico se sustenta en un consumo muy alto.	El consumo es más sostenible.
Se basa en una filosofía materialista.	Está asociada a estilos de vida más simples.
La hegemonía del conocimiento científico y la tecnificación comporta una pérdida del saber y de las culturas locales e indígenas.	Reconoce e incorpora diferentes talentos, de manera que permite una base de conocimiento más heterogénea.
Se confía en los recursos no renovables.	Se utilizan más los recursos renovables y se conservan más los que no lo son.

Efectos sobre el medio ambiente, la salud y el territorio

Contribución significativa al calentamiento global. Emisiones de NO ₂ (óxido nitroso) por la concentración agrícola de monocultivos, y de CO ₂ por el transporte y la producción a grandes distancias.	Se fomenta una biodiversidad que protege el medio natural.
Efectos negativos en la salud de los agricultores/as, de sus familias y de los consumidores/as.	Protección de la salud de los agricultores/as y consumidores/as (alimentos saludables).
Contaminación transgénica de otros campos (tradicionales, ecológicos, etc.). Aparición de especies resistentes –e incremento de herbicidas–, nuevas enfermedades de las plantas y plagas.	Se fomenta una biodiversidad que protege el medio natural.
Erosión hídrica y eólica causada por la deforestación.	Producción de forma que se contribuye a frenar la deforestación.
Contaminación de aguas subterráneas y de la tierra por el uso de agrotóxicos.	Se mantienen los factores orgánicos necesarios para la fertilidad de la tierra.
No se frena a pesar de que se desconocen los efectos que pueden causar los productos transgénicos.	Actúa según un principio de precaución delante de posibles cambios genéticos.

Tipo de economía que beneficia

Dependencia obligada de unos acuerdos previos comerciales de cariz internacional.	Producción y consumo más independiente de acuerdos comerciales.
Da los beneficios a la economía hegemónica. Dependencia de las grandes superficies de distribución.	Favorece la economía social.
Concentración en agricultura de exportación.	Fomento de la economía local y rural.
Concentración y acumulación de los beneficios. Crecimiento de las empresas transnacionales de agroquímicos y de semillas, acumulación de las rentas, y dominio de los mercados nacionales e internacionales (especialmente en productos de exportación).	Más distribución de beneficios en toda la cadena productiva.

Visión de la agricultura

Seguridad Alimentaria.	Defiende la soberanía alimentaria.
La alimentación se ve como una oportunidad de negocio.	La alimentación es un derecho humano fundamental.
Los países que antes eran autosuficientes en la producción de alimentos básicos, pasan a ser importadores de comida.	Los países y las comunidades pueden garantizar la alimentación de toda su población.
Las empresas transnacionales promocionan planes de ayuda alimentaria con sus productos transgénicos para poblaciones en situaciones críticas.	Un motivo más para poder realizar cooperación entre países y hacer un comercio responsable.

Efectos sobre la población rural

Fomento de una agricultura sin agricultoras/es y aumento de la emigración a las ciudades. Pérdida de establecimientos rurales y desplazamiento definitivo de la agricultura tradicional.	Fomento del desarrollo rural y comunitario de las zonas agrícolas. Combate efectivo de la pobreza en el campo.
Pérdida de la diversidad sociocultural.	Conservación y fomento de la diversidad sociocultural.

Derechos de propiedad

Privatización del contenido genético de especies (semillas) y caracteres determinados (variedades).	Intercambio de semillas para mejorar la producción y la diversidad de cultivos.
Privatización sobre los métodos de producción y de transferencia de conocimiento.	Intercambio de conocimientos sobre la forma de producir.
Apropiación del conocimiento tradicional (biopiratería).	Estímulo, recuperación y difusión del conocimiento tradicional.

Dependencia de acuerdos comerciales internacionales

Dependencia obligada de unos acuerdos previos comerciales internacionales.	Producción y consumo más independiente de acuerdos comerciales.
Participación importante de la Organización Mundial del Comercio (OMC) y otros pactos –como los tratados de libre comercio.	Se favorecen los mecanismos de mercado locales y relaciones más autónomas entre productoras/es y consumidoras/es.

Se deciden los precios lejos de la producción y el consumo, se establecen en bolsas de valores internacionales –como la Bolsa de Chicago o Londres.	Los precios se deciden en el comercio local y de proximidad o, en algunos casos, se hacen transacciones sin contraprestaciones económicas –trueque.
---	---

Rasgos de la producción

Mientras la producción está concentrada en los países del Sur, los del Norte se encargan del proceso y de la comercialización para su distribución mundial.	Tanto el proceso como la comercialización se realizan básicamente en ámbitos locales y nacionales.
Producción concentrada en pocas pero grandes extensiones o granjas.	Producción en escala reducida y control directo por parte del campesinado.
Uso de mucha maquinaria y poca mano de obra, y empobrecimiento de la vida de las comunidades rurales.	Necesita de más personas para su mantenimiento por unidad de superficie y facilita la vida y las organizaciones (asociaciones de defensa, sindicatos, culturales...) campesinas.
Se necesita grandes inversiones de capital para comprar maquinaria, tierras, productos químicos, etc.	Se puede implementar sin un gasto inicial importante.

Relaciones de dependencia

Gran dependencia de personas expertas y de científicos, por sus características tecnológicas.	Bastante autosuficiencia tanto por parte de los agricultores/as como de las comunidades.
Mucha necesidad de fuentes de energía (principalmente fósil), suministros (agua, fertilizantes sintéticos, etcétera) y créditos.	Uso preferencial de fuentes locales, dependiendo menos de conocimientos y productos externos.
Confianza predominante en mercados distantes.	Énfasis en la distribución en mercados cercanos.

Trabajo en red

Interés en el sistema actual predominante de mercado económico y en el uso de estrategias de competición.	Tendencia a la cooperación interagrícola y ganadera, y en la relación campo - ciudad.
La agricultura es un sector empresarial como cualquier otro.	Se vive como una forma de dar un servicio a la comunidad, aunque sea una manera de vivir.
Pone el énfasis en la eficiencia y, en consecuencia, apuesta por la disminución de los costos laborales (contratación temporal y/o precaria).	Intenta optimizar las diferentes partes del agrosistema, dando especial importancia al trato con las personas que trabajan la tierra.
No considera la granja familiar tradicional o las comunidades rurales con un valor, sino como una práctica poco eficiente desde el punto de vista mercantil.	Da mucho valor a la agricultura o la ganadería familiar, a las prácticas tradicionales que respetan el medio, y a las comunidades rurales como formas sociales de vida importantes.

puntos fuertes

La Agroindustria podría tener como ventajas:

- Una mayor producción de alimentos especializados.
- Precios más bajos en hortalizas y productos que no sean utilizados como aceites comerciales o combustibles (maíz, soja, azúcar, etc.).
- Productos de menor caducidad y más atractivos para su comercialización en los establecimientos de venta al consumidor/a
- Transformación de tierras improductivas (desiertos) en tierras para el cultivo.
- Menor uso de recursos naturales al desarrollar semillas con menores requerimientos de insumos.
- Aumenta el desarrollo tecnológico y la investigación agroforestal.
- Producción de especies fuera de temporada y durante todo el año.
- Incentivo a la economía agroexportadora de los países del Sur.

Se pueden considerar puntos fuertes de la agroecología:

- Mayor variedad de productos de origen ecológico en armonía con el medio ambiente.
- Protección contra la deforestación y conservación de la fertilidad de los suelos.
- Conservación y uso racional de los recursos naturales.
- Mantenimiento de la biodiversidad y del conocimiento tradicional.
- Incentiva la producción y la distribución local de alimentos.
- Fomenta la relación campo-ciudad al favorecer el desarrollo rural.

críticas recibidas

En cuanto a la forma de producción y su distribución:

- La agroindustria necesita de amplias áreas dedicadas al monocultivo por lo que avanza sobre las reservas naturales como el caso de la selva del Amazonas en Brasil.
- Para su realización requiere de una gran cantidad de insumos y de energía.
- Muchos productos utilizados como fertilizantes y pesticidas están hechos a partir de combustible fósil emisor de CO₂, favoreciendo el calentamiento global.
- La utilización de organismos genéticamente modificados es cuestionable en términos de impactos para la salud humana y la conservación de la biodiversidad ya que la especialización compite con la variedad de especies.
- Las dinámicas productivas y de apropiación de tierras y conocimientos tradicionales está contribuyendo al desalojo de campesinos y de pequeños productores rurales que además de la pérdida de la diversidad cultural que implica, se pierde un elemento fundamental de la conservación del agro-ecosistema.

Por su parte, la agroecología:

- Se cuestiona la posibilidad de que el tamaño de la producción pueda ser económicamente rentable por el costo que representa la escala de producción.
- Sus precios prohibitivos hacen que su consumo esté reservado a familias con un cierto nivel económico.
- La mayor superficie y tiempo que necesita por unidad de producción, hace que no sea viable a escala planetaria para dar respuesta a la necesidad de alimentos de una población mundial que crece de una forma importante.

resulta chocante

- Las mayores compañías como Monsanto, Cargill, ADM, son empresas transnacionales que controlan tanto el sector de producción de semillas transgénicas como su distribución y la fabricación de pesticidas y fertilizantes, de tal manera que controlan casi la totalidad del comercio agroindustrial.
- Algunas organizaciones internacionales (incluida la FAO) ven con buenos ojos a la agroindustria como una forma de lucha contra el hambre, la pobreza y las enfermedades, sin tomar en cuenta que los efectos que produce pueden ser inversos a lo esperado.
- Las mismas empresas de la agroindustria que dicen combatir el hambre han sido corresponsables en la subida de precios de los alimentos básicos relacionados, entre otros aspectos, con los agrocombustibles.

- Algunas grandes comercializadoras están entrando en la agricultura ecológica para entrar en el negocio de los productos verdes. Eso contradice la idea de la agroecología –un método de producción con unas formas de acción social y colectiva– en sus prácticas.
- Hay marcas de productos ecológicos (con el sello correspondiente y su presencia en estantes de productos saludables) que son filiales de la agroindustria contaminante. Es el caso de Gerble, que pertenece a Monsanto.
- El hecho que existan tantos sellos y certificados de agricultura ecológica es por la disparidad de criterios existentes a la hora de considerar qué agricultura lo es y cuál no.
- Algunas pequeñas extensiones agrícolas no se pueden permitir el coste que supone la certificación oficial ecológica y, aunque cumplen con creces sus criterios, no pueden acceder al mercado ecológico más comercial.

para abrir el debate

**Pequeñas
preguntas**

¿Qué productos son más saludables, los ecológicos o los industriales?

¿Sabéis dónde podéis comprar productos ecológicos?

¿Conocéis a alguien que sea campesino o agricultora?

¿Qué agricultura es más respetuosa con el medio ambiente: la ecológica o la industrial?

Preguntas medianas

¿La fruta que coméis en casa es ecológica? ¿Cómo podéis saber si es ecológica o no? ¿Se puede ver a primera vista?

¿Quién gana dinero con la elaboración y venta de productos industriales: los agricultores o los empresarios?

¿Qué fruta se estropea antes: una ecológica o una que no lo es? ¿Por qué?

¿Por qué hay tomates que son tan redondos y todos iguales?

Grandes preguntas

¿Por qué deberíamos comer productos ecológicos? ¿Qué puede pasar si no lo hacemos?

¿Qué consecuencias puede tener en la nuestra salud y en la de la tierra y el agua, el uso de pesticidas y abonos químicos?

¿Qué pasaría con el campesinado tradicional si la agricultura se convirtiera en sólo industrial?

¿Por qué es más cara la comida ecológica? ¿Sólo se ha de valorar en un producto alimenticio el precio final?

más información



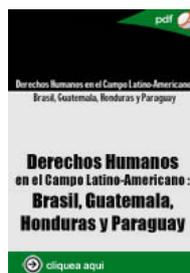
SEVILLA, E. *De la sociología rural a la agroecología*. Editorial Icaria, 2006



DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y ACCIÓN RURAL. *Libro blanco de la producción agraria ecológica*. DAR, 2006



DESMARAIS, A. *La Vía Campesina. La globalización y el poder del campesinado*. Editorial Popular, 2007



RED DE ACCIÓN E INVESTIGACIÓN SOBRE LA TIERRA. *Informe 2007 Derechos humanos en el campo Latino-Americano: Brasil, Guatemala, Honduras y Paraguay*. La Vía Campesina, 2008



DE LAS HERAS, J. [coord] *Fundamentos de agricultura ecológica: realidad y perspectivas*. Universidad de Castilla-La Mancha, 2003

v3|i

*alimentos
todo el año
y de lejos*

< >

*alimentos de
temporada
y locales*

descripción

Los alimentos kilométricos son los que han recorrido grandes distancias desde su lugar de origen hasta las grandes ciudades, ya sea en un mismo país o de un continente a otro generando gases de efecto invernadero como el CO₂. En algunos lugares también son conocidos como petro-alimentos debido a la cantidad de petróleo y combustible fósil que se utiliza en su producción, embalaje y transportación.

Al ser parte de la cadena de alimentación industrial, los alimentos kilométricos generalmente van asociados a la agroindustria que requiere gran cantidad de insumos (pesticidas y fertilizantes) así como gasolinas para su siembra, fumigación, cosecha y transportación a los lugares donde serán procesados y empaquetados para su envío hacia los puntos de distribución. Este transporte puede darse por vía terrestre, aérea o marítima. Pueden ser productos del Sur, como por ejemplo, salmón de Chile, plátano de Colombia o arroz del Himalaya, o provenir del mismo Norte como lechugas de Holanda, yogurt de Alemania, cereales de Estados Unidos y kiwi de Nueva Zelanda.

Muchos de estos países cuentan con climas propicios para cultivar estos alimentos durante todo el año, lo que permite su acceso constante por parte de los consumidores/as de las regiones donde no podría darse su cultivo más que en ciertas temporadas, por ello los llamamos permanentes. Se debe señalar que algunos alimentos pueden ser cultivados con normas ecológicas y ser de producción biológica, pero si se han transportado desde grandes distancias, entonces también serán kilométricos y habrán contribuido a generar CO₂.

Los alimentos de temporada son aquellos cultivados siguiendo y respetando su ciclo natural. En consecuencia, su crecimiento y su maduración no se realizan forzando procesos con energía ni cámaras.

Llamamos productos locales a aquellos consumidos a distancias cortas y razonables en referencia al lugar de producción (como en la misma comarca o provincia).

El consumo de alimentos de producción local y de temporada produce menor cantidad de gases de efecto invernadero al evitar los viajes para su transportación desde grandes distancias. Si su producción es también de tipo agroecológica, entonces la reducción de CO₂ será mayor al utilizar menos insumos (pesticidas y fertilizantes) y combustibles para su elaboración. La producción local generalmente va asociada a la comercialización en pequeña escala, a la tienda o mercado del barrio, por lo que tampoco será necesario utilizar el coche para trasladarse al centro comercial lo que seguirá contando en la reducción del impacto ambiental. Se debe tomar en cuenta que también existe agroindustria local y de temporada que utiliza grandes cantidades de insumos para producir en invernaderos industriales, lo cual es equiparable a sumar kilómetros en producción de CO₂.

situación actual

Los alimentos kilométricos suelen importarse no sólo de los países que tengan buen clima para su cultivo todo el año, sino que además ofrezcan los precios más bajos, creando una relación entre ambas regiones donde la producción se especializará en los productos, características y cantidades que le interesen al país o países de donde proviene la demanda. Así pues, la agroindustria puede encontrar en esta competencia las mejores oportunidades para importar productos y ofrecerlos como marcas blancas o de bajo costo. Algunos alimentos, como las frutas, son cosechados, seleccionados, congelados y transportados para su posterior descongelación y maduración en el lugar de destino, generalmente mediante procesos que también requerirán gasto de energía. Al desplazarse largas distancias la conservación de los alimentos se vuelve un problema constante por lo que se vuelve obligado el uso de aditivos que aporten al sabor original que pudiera perderse por el tiempo transcurrido, así como el uso de conservantes y antioxidantes.

La alimentación local y de temporada de tipo agroecológica establece una relación primordial con los productores locales y con los puntos de venta como las tiendas de barrio y los puestos de los mercados lo que favorece e impulsa la economía y la agricultura de la región. Sin embargo el empuje de las grandes superficies de distribución puede poner en riesgo este sistema de bajo impacto socio-ambiental. La compra directa con los productores/as y el pequeño comercio por lo general no necesita de empaques ni embalajes especiales, ni aditivos ni conservantes, pero los procesos asociados a la distribución de productos comercializados por las importadoras agroindustriales cada vez más están llegando al pequeño comercio siguiendo la lógica del bajo coste.

clasificación y tipología

Características de la producción

Especializada en productos según la demanda de los países consumidores, principalmente del Norte.	Diversificada y basada en el consumo de productos tradicionales de la región.
Cultivos en lugares con climas que procuren suministro todo el año, generalmente países del Sur.	De temporada según el clima del lugar.
Principalmente basada en agroindustria de monocultivo con alto uso de insumos (fertilizantes y pesticidas) petroquímicos.	La agricultura local generalmente es de pequeña escala, pequeñas granjas, y en ocasiones se utilizan prácticas de agroecología.
Es común el uso de mano de obra barata (jornaleros/os) para bajar el coste de la importación.	Estimula la agricultura local y la economía de la región

Características de su transporte, almacenaje y venta

Al ser producidos en lugares lejanos, su transporte puede ser por tierra, aire o agua.	No es necesario transportarlos grandes distancias.
Alto consumo y dependencia de energía y combustibles, mayor contaminación por gases de efecto invernadero como el CO ₂ .	Bajo consumo de energía y combustibles, menor producción de CO ₂ y, por ello, de contaminación.

Fuerte consumo energético para almacenar y descongelar los alimentos para lograr su maduración para la comercialización.	Casi siempre se venden frescos y se cosechan cuando están listos para su venta.
Generalmente tienen que ser procesados y envasados, agregando conservantes y aditivos para resistir largos periodos antes de su caducidad.	No necesariamente requieren de envases o envolturas.

Relación con la naturaleza

Su producción es de alto impacto socio-ambiental, implica mayor producción de contaminantes atmosféricos y degradación de suelos en los países que utilizan la agricultura industrial.	Al ser de menor escala y no requerir transportación, los alimentos locales y de temporada generan menos contaminación, y si es agroecológica ayudan a la preservación de suelos.
Al seleccionar ciertas variedades de productos y desechar otras, se pone en riesgo la biodiversidad de productos y otras especies animales, vegetales y de insectos asociados a los no comercializables.	Fomentan la biodiversidad local, ya que no se dejan de producir las variedades de la región que siempre se han utilizado.
Los envases y empaques para su comercialización generan residuos que no siempre son reutilizables.	Al comprarlos directamente de los productores/as locales o de las tiendas de barrio, no hace falta envasarlos para su comercialización.

Efectos sobre su consumo

Los alimentos que provienen de lugares lejanos generalmente han sido cosechados y procesados antes de una maduración que tiene que lograrse por medios artificiales, lo cual puede influir en el sabor y la consistencia de los alimentos.	Los alimentos locales de temporada conservan sus propiedades naturales de sabor y consistencia y son realmente frescos.
Algunos productos procedentes de la agroindustria del monocultivo utilizan organismos genéticamente modificados cuyos efectos sobre la salud humana no han sido probados.	Los productos locales provenientes de la agricultura tradicional suelen ser más sanos y nutritivos.

Tipo de economía que benefician

Las ganadoras son las grandes agroempresas que producen, transportan y comercializan los productos, acumulando beneficios y repartiendo daños ambientales y sociales.	La agricultura local, el pequeño comercio de la región y los consumidores/as, que ganan en precio, sabor y un medioambiente más sano.
---	---

puntos fuertes

La importación de alimentos producidos en otras partes del mundo permite:

- Poder gozar de productos fuera de temporada durante todo el año y prácticamente de todo el mundo.
- Permite conocer productos y variedades exóticas de países lejanos.
- Los modernos embalajes, aditivos y conservantes logran hacer llegar los productos en buen estado al consumidor.
- Generalmente son ofrecidos a precios bajos.
- Existen estrictos requisitos de aspecto, color y tamaño que garantizan que siempre se compre la misma calidad de producto.
- Algunas empresas apuestan por la responsabilidad social corporativa para paliar los impactos socio-ambientales de los productos que comercializan.

Los alimentos de producción local y de temporada permiten:

- Tener productos frescos y agroecológicos de mejor sabor.
- Menor uso de energía y menor generación de CO₂ en su producción y comercialización.
- Promueve la agricultura y la economía local.
- Puede fomentar las relaciones entre consumidoras/es y productoras/es conociendo así el origen de los productos y la forma de cultivo.
- Algunos productos de producción local suelen ser más baratos sobre todo en temporada y no es necesario que se comercialicen envasados.
- Las cooperativas de consumo ponen en contacto productoras/es de la región con las personas consumidoras, y permiten servir en la mesa productos frescos, de temporada y locales.

críticas recibidas

La producción, transporte y comercialización de estos productos provoca un gran impacto socio-ambiental.

Es necesario el uso de diferentes derivados del petróleo y un importante gasto de energía a través de las fases donde son procesados, envasados, almacenados y distribuidos antes de llegar a los consumidores. Si a lo anterior añadimos los residuos generados por los diferentes envases, algunos no reciclables, el impacto aumenta.

Para suministrar grandes volúmenes de artículos estándar, los supermercados suelen comprar productos a precios irrisorios normalmente a proveedores extranjeros que generalmente utilizan mano de obra precaria.

Los estrictos requisitos para un aspecto uniforme de los alimentos hacen que se desperdicie parte de las cosechas y la energía utilizada para su producción.

La responsabilidad social corporativa sólo es una estrategia para lavar su imagen.

Algún ejemplo: se estima que por cada tres toneladas de plátanos producidos, sólo se transporta una en barco (las otras dos se malgastan).

En algunos casos, la presión de proveer productos fuera de temporada obliga a las agricultoras y los agricultores locales a cultivar alimentos en invernaderos lo que puede requerir tanta o más energía que su transporte desde zonas con clima más favorable.

El calentamiento climático está cambiando los ciclos naturales de algunos productos; cada vez es más difícil saber qué es de temporada y qué no.

Los lugares de comercialización a pequeña escala son cada vez más escasos.

Los precios de los productos locales no pueden competir con los de bajo coste de productos importados por el modelo de alimentación kilométrica.

resulta chocante

- Una dieta basada sobre todo en productos de origen animal, requiere mucho más territorio, energía y agua que una basada en los productos vegetales, como las verduras y los cereales. Para producir una caloría de carne se consume 9 veces más energía y un 33 % más de combustibles fósiles que para producir una caloría de origen vegetal.
- Tradicionalmente, los pueblos han comido carne, pero nunca se ha comido carne en el nivel actual, ni el cultivo animal ha supuesto la explotación de la naturaleza que supone ahora, ni éramos tantas bocas a alimentar.
- Muchos de los ingredientes de los alimentos viajan entre 2.500 y 4.000 kilómetros desde el Sur, antes de ser procesados y embalados para su comercialización en nuestro país.
- Escoger alimentos frescos (no envasados ni procesados), de cultivo próximo y de temporada significa escoger alimentos de menor impacto ecológico y seguramente más sabrosos.
- La mitad de las hortalizas y el 95% de la fruta consumida en algunos países, proviene del extranjero.
- Para algunas variedades, son necesarios 5 kg de pescado para conseguir uno de piscifactoría (son utilizados para su alimentación).
- La industria de la carne genera el 18% de los gases de efecto invernadero del mundo. Esto es más que cualquiera de los medios de transporte.
- Un ciudadano de los EUA hará más por reducir el calentamiento global si se hace vegetariano que si cambia su coche por un modelo híbrido (de consumo combinado petróleo – electricidad).
- La carne de vaca australiana pasa por 24 fases de procesamiento y transporte antes de llegar a la mesa de familias europeas.

- No siempre los productos locales generan menos impactos que los cultivados a mucha distancia. La presión por proveer frutas y verduras fuera de temporada obliga a muchas agricultoras y agricultores de países con climas fríos a utilizar invernaderos. Esto puede requerir más energía que el transporte desde zonas con un clima más cálido.
- Una vaca expulsa una media de 200 g de metano por día. Los productos animales –especialmente la carne– son de los que más carbono generan. El metano es veintiuna veces más potente como gas de efecto invernadero que el CO₂. El 37% de las emisiones generadas por factores humanos proviene del sector ganadero.
- La industria agrícola convencional, aún siendo local, utiliza grandes cantidades de fertilizantes petroquímicos. En su elaboración y aplicación se emiten grandes cantidades de gases de efecto invernadero. En cambio, el suelo orgánico almacena hasta un 30% más de CO₂ que el de tierras convencionales.
- Si todo el maíz y la soja cultivada en los EUA fuesen de agricultura biológica, cada año se eliminarían de la atmósfera 250 billones de kilogramos de CO₂.

para abrir el debate

Pequeñas preguntas	<p>¿En qué estación del año hay más variedades de fruta?</p> <p>¿Qué fruta te gusta más, la de verano o la de invierno?</p> <p>¿Qué fruta contamina más, una que venga de lejos u otra que se haga en nuestro país?</p> <p>¿Por qué?</p> <p>¿Qué alimentos podemos comer principalmente para no dañar el medio ambiente?</p>
Preguntas medianas	<p>¿Qué piensas que es mejor, comer frutas y verduras de temporada, o de todo durante todo el año? ¿Por qué? ¿Qué piensas que conviene más, comer alimentos producidos cerca o que vengan de lejos? ¿Por qué?</p> <p>¿Como piensas que se podrían evitar las emisiones desmesuradas de CO₂?</p> <p>¿Habías pensado alguna vez que las cosas que comemos provocan un impacto en el medio ambiente?</p>
Grandes preguntas	<p>¿Por qué habríamos de procurar comer productos de temporada?</p> <p>¿Por qué motivos habríamos de intentar reducir el consumo de alimentos producidos lejos de aquí?</p> <p>¿De la información que te han dado o has buscado, que es lo que más te ha sorprendido?</p> <p>¿De lo que comes habitualmente, qué alimentos podrías eliminar o reducir, para ser más respetuosos con el medio ambiente?</p>

más información



YARROW, J. *365 soluciones para reducir tu huella de carbono.*
Editorial Blume, 2008



MONTAGUT, X. DOGLIOTTI, F. *Alimentos globalizado. Soberanía alimentaria y comercio justo.*
Editorial Icaria, 2006



DUCH, G. *Con los pies en la tierra.*
Editorial Icaria, 2007

v4|i

*comercio de
transnacionales* < >

*comercio
justo*

descripción

El comercio entre naciones y pueblos ha existido y se ha desarrollado a la par de la existencia humana. Muchas culturas de la antigüedad intercambiaron objetos y servicios por otros objetos y servicios. Conforme esta actividad se hizo más compleja, los comerciantes buscaron socios que participaran arriesgando vidas y dinero para poder llevar mercancías a diferentes confines del mundo.

Esas empresas corrían muchos riesgos ya que los barcos que transportaban sus mercancías podrían naufragar o las caravanas ser asaltadas en el camino. Algunos empresarios lograron establecer sucursales en las ciudades extranjeras donde hacían negocios llevando mercancías que no se podían conseguir en esos lugares (sedas y especias de Asia; armas de fuego de Europa; tabaco, cacao y plata de América) otras además generaron empleos y prosperidad para algunas familias de los países donde hacían negocio.

Hoy esas empresas han crecido y se han vuelto más importantes para el comercio mundial, cuentan con mayores recursos y se asocian entre ellas tanto para manufacturar productos como para extraer materias primas.

Cuando dos o más empresas de distintos países se unen se les llama Multinacionales, cuando una empresa tiene su matriz en un país y pequeñas sucursales -llamadas filiales- en otros países se les llama Transnacionales .

Las filiales son extensiones de la empresa transnacional (ETN), que puede o no cambiar de nombre al establecerse en un país diferente al de la matriz, hecho que se ha visto incrementado por la globalización y las políticas económicas internacionales que han favorecido el comercio internacional.

Los criterios seguidos por las filiales son controlados desde la sede de la empresa matriz y estos tienen que ver con las decisiones del cuerpo directivo de la ETN en el país de origen. Antes como ahora la razón de existir de una empresa es ganar dinero a través de mantener e incrementar su tasa de ganancia y hacerlo de manera legal, para lo cual han desarrollado un buen número de mecanismos en la medida en que se los permite las legislaciones de los países donde se asientan las diferentes filiales, tales como el salario que perciben sus empleados, cambiar la localización de la filial y obtener beneficios fiscales que los libren de pagar ciertos impuestos.

Históricamente el comercio ha buscado la oportunidad de obtener un margen de ganancia favorable para quien lo ejerce. Pero el comercio es, antes que nada, una relación entre personas que intercambian mercancías. Cuando dos personas están en igualdad (económica, legal, etc.) para comerciar, las ganancias suelen ser equitativas para ambas, pero en el comercio mundial no suele ocurrir siempre así.

En los países del Sur existen muchos productores/as que, por diferentes motivos, no logran vender sus productos en el precio adecuado para poder siquiera seguir viviendo de su actividad. Esto puede deberse desde cuestiones climáticas o culturales hasta la implementación de reglas de comercio internacional -como los Tratados de Libre Comercio (TLC)- . La firma de estos tratados puede involucrarlas/os en un sistema de competencia sin que logren rivalizar con los productores/as más industrializados/as. En estos casos, pueden verse en la obligación de vender sus mercancías incluso por debajo del precio de producción.

Una persona que trabaje en el campo o en la ciudad puede vender tanto su cosecha o producto como su mano de obra, es decir, el tiempo de trabajo que le dedica a la creación de un producto o servicio, desde el café hasta vestidos u objetos de decoración.

El sistema de libre competencia internacional no siempre está dispuesto a pagar el tiempo y esfuerzo que una persona campesina del sur dedica a cosechar un café de buena calidad cultivado de forma biológica, los precios internacionales de este grano han ido a la baja durante años y sin embargo el precio de una taza de café en un bar de un país del Norte suele subir y no bajar. El margen de ganancia ha quedado fuertemente repartido entre la persona que comercia y actúa de intermediaria y la persona que lo vende al final a costa de quien ha producido el grano de café.

Para buscar alternativas a esta situación ha surgido un movimiento social integrado por personas productoras, comerciantes y consumidoras que trabajan por un modelo más justo de intercambio comercial, combatiendo la explotación laboral y ambiental, y posibilitando el acceso de las y los productoras/es más desfavorecidos al mercado promoviendo un intercambio que beneficie a todo el mundo. Este movimiento se llama Comercio Justo y sus principios son: solidaridad, cooperación y reciprocidad entre personas productoras y consumidoras; auto-organización de las personas productoras y democracia participativa; justa distribución de la riqueza producida; desarrollo local sostenible; transparencia organizativa y financiera; e información crítica sobre las desigualdades entre Norte y Sur y sobre las prácticas del comercio internacional.

situación actual

El objetivo principal de la empresa transnacional es la obtención y la maximización de beneficios. En consecuencia, las ETN buscan continuamente nuevas formas de reducir costes y de incrementar sus ingresos, nuevos lugares en los que extraer recursos naturales y materias primas y países con marcos reguladores más débiles que les permitan contratar mano de obra barata y sin restricciones ambientales.

Al establecerse en un país extranjero la empresa realizará una inversión de capital que puede ser dinero, inmuebles o grandes infraestructuras, las cuales administrara directamente. A esta acción de las empresas se le llama Inversión Extranjera Directa (IED). La IED es importante por su potencial para transferir conocimientos y tecnología, crear puestos de trabajo, incrementar la competitividad y espíritu empresarial y, en algunos casos, para erradicar la pobreza a través del crecimiento y el desarrollo económico.

Durante las pasadas décadas, el mundo ha vivido una ola de cambios en la forma de administrar los bienes y servicios públicos (como la luz, el gas, el agua) que habían sido controlados por los gobiernos de los diferentes países, el proceso económico llamado neoliberalismo otorgo al sector privado la posibilidad de ser ellas y ellos los que administraran estos bienes y servicios a través de sus empresas, lo cual les permitió crecer y volverse más poderosas económicamente. Muchos gobiernos del mundo han recurrido a las empresas para resolver algunos problemas de administración e infraestructura local e incluso de financiación de sus partidos políticos. Esto ha hecho que las empresas tengan un papel activo en la política y en las representantes políticas y políticos de distintos países y que puedan influir en muchas de sus decisiones como podría ser el cambio de legislaciones nacionales o para la aceptación de acuerdos comerciales internacionales que no eran beneficiosos para la ciudadanía.

La capacidad de influencia y el poder económico de las grandes empresas transnacionales supera incluso a la riqueza de muchos estados. Una empresa como Microsoft puede ganar tanto dinero en un año como todo lo que puede producir Egipto en ese mismo lapso; la cadena norteamericana de supermercados Wal-Mart es tan grande económicamente como Ucrania.

Las personas que producen café en Uganda lo venden a una persona que actúa de intermediaria local, alrededor de 14 céntimos el kilo, ésta lo lleva al molino y lo vende a 19 céntimos. El molino lo procesa por 5 céntimos adicionales, que es lo mínimo para poder seguir funcionando. Se envasa el café y, con un coste de flete de 2 céntimos por kilo, se manda a la ciudad de Kampala, en donde al llegar el precio ha alcanzado los 26 céntimos. Ugacof -uno de los grandes exportadores de café de Uganda- se da por satisfecho si logra una ganancia de 10 dólares por tonelada, o un céntimo por kilo. Se transporta en medio de un complejo sistema de clasificación, evaluación, seguro y flete que lleva el café hasta el tostador. Cuando este kilo de café desembarca, por ejemplo, en el oeste de Londres, donde la empresa Nestlé tiene una planta de procesamiento, cuesta 1,64 dólares el kilo. Ya en la puerta de la planta de Nescafé, el coste por saco es mucho más de diez veces lo que se le pagó al campesino ugandés. Pero aquí tiene lugar el gran salto: cuando el café sale por la otra puerta, el precio alcanza los 26,4 dólares el kilo, es decir, casi 200 veces el coste de un kilo en Uganda.

El comercio justo busca cambiar esta impresionante diferencia entre lo poco que gana una persona productora en el Sur y lo mucho que termina pagando la persona que consume en el Norte, una relación donde ambas parecen salir perdiendo. Pero no sólo se trata de pagar bien al Sur, sino de que los productoras/as puedan tener acceso a mejor calidad de vida, el comercio justo observa las condiciones de trabajo de las fábricas o las plantaciones donde se han elaborado o extraído los productos, si provienen de algún tipo de explotación laboral, incluyendo la explotación infantil, el respeto a los derechos humanos y laborales, los derechos de las mujeres trabajadoras y los impactos medioambientales entre muchos otros temas.

clasificación y tipología

Características de la producción

Los productores/as generalmente laboran por medio de contratistas locales que trabajan para las transnacionales.

Los productores/as forman parte de cooperativas u organizaciones voluntarias y generalmente funcionan democráticamente.

Las empresas pueden conseguir ayudas públicas y rebajas en impuestos, para facilitar su establecimiento en algún país.	Tiene como lema “comercio, no ayuda” en rechazo a las ayudas asistenciales, por una relación justa del intercambio comercial.
Las empresas transnacionales pueden escoger establecerse en países cuyas legislaciones laborales permitan ahorrarle costos de producción, como la mano de obra barata.	Respeto a los derechos humanos con especial rechazo a la explotación infantil, enfatizando la igualdad entre mujeres y hombres, y el respeto al medioambiente.
La competitividad de la producción implica buscar la forma de rebajar costes para ampliar beneficios.	El precio que se paga a los productores/as permite condiciones de vida dignas y ayuda a proteger el medioambiente.

Características de su comercialización

Los productos se importan y exportan buscando las mejores oportunidades que ofrece el mercado para bajar costos de transportación.	Las importadoras de productos de comercio justo generalmente siguen estándares ecológicos y de justicia social-laboral para transportar los productos.
Las empresas transnacionales generalmente recurren a filiales o empresas asociadas para la distribución y venta, generalmente en grandes supermercados.	Funciona principalmente por redes de consumidores establecidas en los barrios pero pueden encontrarse también en grandes supermercados.
Se valora el precio de los productos procurando que se vendan a bajo coste.	Se valora la calidad y la producción ecológica, se informa a los consumidores/as acerca del origen y forma de producción del producto.
El proceso requiere diferentes intermediarias o intermediarios antes de llegar al destino final para su consumo.	Se busca la manera de reducir intermediarios entre productores y consumidores finales, así como la información sobre la comunidad de procedencia del producto.

Tipos de economía que benefician

Las transnacionales son empresas que buscan maximizar el margen de beneficio del comercio para bien de la corporación.	Se beneficia a productoras y productores de comunidades organizadas cuyo motor es cambiar las estructuras económicas, sociales y políticas de injusticia en el comercio.
--	--

puntos fuertes

La existencia de las transnacionales permite:

- Más de dos tercios del comercio mundial tiene lugar a través de las empresas transnacionales lo que las hace un factor muy importante del comercio global.
- Contribuye a la generación de empleo del país en el cual se establecen.
- Al competir con otras empresas fomentan la venta de sus productos al precio más bajo posible.
- Esta competencia requiere que estas compañías inviertan recursos en investigación y busquen avances tecnológicos, administrativos y productivos con los cuales puedan obtener beneficios.
- Al desarrollar tecnologías y conocimientos, generalmente los transfieren a los países en los cuales se encuentran establecidos.

Los principios fundadores del Comercio Justo son básicamente los siguientes:

- Solidaridad entre personas productoras y consumidoras.
- Eliminación de los intermediarios/as inútiles.
- Autoorganización de las personas productoras, democracia participativa (autogestión)
- Remuneración más justa del trabajo para mejorar las condiciones de vida de las productoras y los productores.
- Desarrollo comunitario paralelo.
- Transparencia en el funcionamiento de la organización y en los intercambios comerciales
- Información crítica sobre las desigualdades entre Norte y Sur y sobre las prácticas del comercio internacional.

críticas recibidas

Algunos problemas que presenta el comercio ejercido por las transnacionales:

- Las compañías multinacionales, por su parte, argumentan que estas compañías se convierten, en algunos casos, en explotadoras de los países en los que se establecen pues éstas muchas veces se ubican en países en los cuales los salarios de los trabajadores son bajos, lo que hace que los costos de los productos sean menores.
- Las empresas transnacionales emplean sólo un 3% de la mano de obra mundial (y menos de la mitad de estas personas contratadas está en el Sur).
- En aquellos sitios en los que son contratadas, la contienda entre gobiernos para atraer las inversiones de las transnacionales ha provocado una caída espectacular de las condiciones laborales, dando paso a una precariedad que ha perjudicado los derechos de los trabajadores/as.
- Mientras que las grandes corporaciones utilizan su inmenso poder de compra y de acción para coger las riendas de los mercados locales, las compañías locales son literalmente barridas de la escena.
- Explotan los recursos existentes en los países (recursos naturales, por ejemplo) sin que, posteriormente, las ganancias que obtienen de tales explotaciones sean reinvertidas en el país sino que son enviadas a la compañía principal ubicada en el país de origen, lo que produce una fuga de dinero hacia otros países que no contribuye a la economía nacional.

Podrían ser retos del comercio justo:

- Aumentar la diversidad y el número de productos para tener una suficiente base comercial y al mismo tiempo poder garantizar con más comodidad la sostenibilidad económica de las comunidades productoras.
- Los productos son bastante más caros que los convencionales, hecho que implica que se pueda considerar un consumo privilegiado.
- El sector está poco profesionalizado y se dispone de pocos canales de venta (la red de tiendas de comercio justo es precaria).
- Es un comercio poco especializado y poco estratégico.
- Hay pocos personas que importen, de manera que las personas que producen no disponen de muchas vías de salida de sus productos.

resulta chocante

- Las transnacionales tienen la posibilidad de movilizar plantas industriales de un país a otro en busca de mejores posibilidades de negocio o de cambiar de proveedor/a si mejoran las condiciones laborales y sube un poco el precio.
- En algunas ocasiones en que han ocurrido accidentes, las empresas no se han hecho responsables de los daños y se han ido del país sin más, como lo ocurrido en Bhopal, India en 1984, donde murieron entre seis mil u ocho mil personas por la intoxicación provocada por la fuga de un pesticida de la fábrica transnacional estadounidense Union Carbide.
- La empresa Nike ha sido criticada fuertemente por su uso de mano de obra infantil en varias fábricas de países orientales, como Vietnam o China. Sin embargo, Nike es inmune jurídicamente respecto a este asunto, pues no es el empleador directo en las fábricas de explotación infantil, si no que realiza los pedidos a contratistas locales.
- Algunas empresas han desarrollado la idea de la Responsabilidad Social Corporativa para tratar de amortiguar los efectos negativos que pueden causar en el Sur, a menudo sólo se queda en palabras.
- Muchas de las empresas estandartes de la economía poco ética están sacando productos que denominan de comercio justo (Nestlé, Mc Donalds, Starbucks...) así amplían su mercado y lavan su imagen.
- Existen sellos de garantía de los productos de Comercio Justo, como el Sello FAIRTRADE, pero no todo el Comercio Justo lo usa y existen muchos productos del Sur que no pueden permitirse cubrir los altos estándares que el Sello les obliga y tampoco tienen el dinero suficiente para los trámites de obtención.
- Existe una polémica sobre si se puede denominar comercio justo un producto vendido a una gran superficie de una transnacional como Wall Mart o Carrefour, dado que éstas fomentan lo contrario a los objetivos de los productos de comercio justo.
- Algunas distribuidoras de comercio justo, como la Xarxa de Consum Solidari, amplían la calidad social y ecológica de los productos con otros criterios: biológicos, empaquetados o procesados en pequeñas empresas locales, y la venta de las cuales no se puede hacer en grandes supermercados.

para abrir el debate

Pequeñas preguntas	¿Conocéis alguna tienda de comercio justo o cooperativa de consumidoras/es cerca de donde vivís?
	¿Sabéis qué se vende en una tienda de comercio justo?
	¿Los anuncios de la televisión o de la calle, son de productos de comercio justo o de multinacionales?
	¿Dónde preferís trabajar, en una multinacional o en una organización de comercio justo?
Preguntas medianas	¿Conocéis cómo funciona una cooperativa o grupo de consumidores y consumidoras?
	¿En vuestra casa, compráis productos de comercio justo? ¿Por qué?
	¿Qué es mejor para los países del Sur, que compremos productos de comercio justo o de empresas multinacionales? ¿Por qué?
	¿Sabéis de qué parte del mundo provienen los productos alimentarios que coméis? ¿Os interesa saberlo?
Grandes preguntas	¿Qué diferencias de salud, justicia social y ambiental hay entre un producto de comercio justo y uno de una multinacional?
	¿Por qué motivos tendríamos que consumir productos de comercio justo?
	¿Conocéis alguna empresa de alimentación que haya sido denunciada por sus prácticas indeseables (contaminación, explotación infantil, etc.)?
	¿Quién nos da más información del origen del producto: el comercio justo o las empresas multinacionales? ¿Por qué creéis que es así?

más información



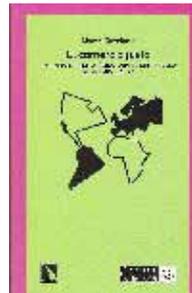
SETEM. *El comercio justo en España 2009*
Editorial Icaria-Setem, 2010



PATEL,R. *Obesos y famélicos: el impacto de la globalización en el sistema.*
Editorial Libros del lince, 2008.



VERGER,A. *El sutil poder de las transnacionales*
ODG-Icaria, 2003



COSCIONE,M. *El comercio justo. Una alianza estratégica para el desarrollo de América Latina.*
IUDC-La Cascada, 2008



STIGLITZ,J. *Comercio justo para todos.*
Editorial Aguilar, 2007



OBSERVATORIO DE MULTINACIONALES EN AMÉRICA LATINA. *Las empresas transnacionales en la globalización*
Cuadernos OMAL núm. 2, 2007

Unidades didácticas (ed. primaria)



gran superficie



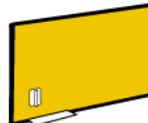
*tienda de barrio
o mercado*



Educación primaria



Aula



Para maestras/os

objetivos didácticos

- Apreciar la diferencia entre una gran superficie comercial y un puesto de mercado o tienda de barrio.
- Considerar la calidad de los productos que se venden en un supermercado y en un puesto de mercado o tienda de barrio.
- Ser consciente de los residuos que se generan, comparativamente.
- Observar, concienciarse y ser crítico con las diferentes herramientas para vender.
- Relacionar la comida con la salud.
- Relacionar la comida con el medio ambiente.
- Relacionar la comida con la economía.
- Observar la relación directa que existe entre mercado y supermercado y el trato personalizado.
- Valorar la información y procedencia de los productos.
- Valorar comparativamente el coste final de la compra.

contenidos

CONCEPTOS

- El mercado
- El supermercado
- La tienda de barrio
- La salud y la comida
- La comida ecológica
- El mundo rural
- La agricultura ecológica
- La agricultura convencional e intensiva
- Las marcas blancas
- Las estrategias de venta de los supermercados.
- Los residuos que genera la comida

PROCEDIMIENTOS

- La comparación
- El proceso empático
- El coloquio
- La escucha activa
- La representación teatral
- Actividades manipulativas
- El cuento
- El cuestionario
- La observación del entorno
- La relación de conceptos

ACTITUDES, VALORES Y NORMAS

- Activación de la observación objetiva.
- Valoración de las ventajas y desventajas de los dos sistemas de venta.
- Observación de las repercusiones de los dos sistemas de venta en la salud, el medio ambiente y en la economía.
- Ser crítico y consciente con las herramientas que se utilizan para vender.
- Ser consciente que para conseguir un mundo mejor y más justo todo el mundo es necesario.

actividades

Infantil	v1 a1 Rompecabezas de tiendas v1 a2 ¿Carne, pescado o fruta?
Inicial	v1 a3 La historia de la Pandilla Cosquilla v1 a4 Los personajes de la Pandilla Cosquilla v1 a5 La mermelada de la Pandilla Cosquilla
Medio	v1 a6 Nuestro desayuno v1 a7 El comercio de alimentación en mi calle v1 a8 Un teatro sobre ir a comprar
Superior	v1 a9 Las ventajas de comprar aquí o allá v1 a10 Hacer cálculos con la fruta v1 a11 Las estrategias para vender más

material pedagógico



INGENIERÍA SIN FRONTERAS. *La Pandilla Cosquilla ... quiere salvar el mercado*
ESF, 2008

acciones de comedor complementarias

Infantil e Inicial	v1 m1 Un batido natural v1 m2 Un mercado dentro de la escuela
Medio y Superior	v1 m3 Tocar y parar de tiendas y supermercados v1 m4 Da-tien / mer-do-ca-per-su



agricultura industrial



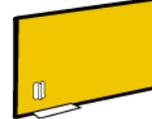
agricultura ecológica



Educación primaria



Aula



Para maestras/os

objetivos didácticos

- Apreciar la diferencia entre agroindustria y agroecología.
- Considerar la calidad de los productos procedentes de los dos sistemas de producción agrícola.
- Relacionar la comida con la salud.
- Relacionar la comida con el medio ambiente.
- Relacionar la comida con la economía y la sociedad.
- Valorar la información y procedencia de los productos agrícolas.
- Conocer y valorar los productos de temporada.

contenidos

CONCEPTOS

- La agricultura industrial
- La agricultura ecológica
- La salud y la comida
- Los pesticidas
- Los alimentos de temporada
- La agricultura y la economía
- La agricultura y el medio ambiente

PROCEDIMIENTOS

- La comparación
- El proceso empático
- El coloquio
- La escucha activa
- El cuestionario
- La observación del entorno

ACTITUDES, VALORES Y NORMAS

- Activación de la observación objetiva.
- Valoración de las ventajas e inconvenientes de los dos sistemas de producción.
- Observación de las repercusiones de los dos sistemas de producción en la salud, el medio ambiente y la economía.
- Ser crítica/o y consciente con las herramientas de producción agrícola.
- Ser consciente que para conseguir un mundo mejor y más justo todo el mundo es necesario.

actividades

Infantil	v2 a1 Cada alimento en su sitio
	v2 a2 Encontrar la pareja
Inicial	v2 a3 La historia de Luci, el gusanito verde
	v2 a4 No todo proviene del huerto
	v2 a5 Hay diferencias
Medio	v2 a6 De la semilla al plato
	v2 a7 Una historieta de verdad
	v2 a8 ¿Qué haríais si trabajáseis en el campo?
Superior	v2 a9 Son lo mismo pero son diferentes
	v2 a10 Una historia inacabada
	v2 a11 Dos caminos distintos

material pedagógico



EDUCACIÓN PARA LA ACCIÓN CRÍTICA. *La historia de Luci, el gusanito verde*

acciones de comedor complementarias

Infantil e Inicial	v2 m1 Pizzeta de verduras
	v2 m2 Galletas justas de chocolate
Medio y Superior	v2 m3 Adivinando el plato
	v2 m4 Menú para un día especial

v3|ud

*alimentos
todo el año y
de lejos* < >

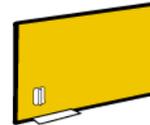
*alimentos de
temporada y
locales*



Educación primaria



Aula



Para maestras/os

objetivos didácticos

- Apreciar la diferencia entre alimentos kilométricos y alimentos locales.
- Considerar la calidad de los dos tipos de alimentos.
- Apreciar cual de los dos tipos de alimentos son más saludables.
- Concienciarse del impacto medio-ambiental de los dos tipos de alimentos.
- Relacionar la comida con la economía y la sociedad.
- Valorar la información y origen de los productos agrícolas.
- Conocer y valorar los productos de temporada y locales.

contenidos

CONCEPTOS

- Los alimentos kilométricos.
- Los alimentos locales.
- La salud y la comida.
- Los pesticidas.
- Los alimentos de temporada.
- La agricultura y la economía.
- La agricultura y el medio ambiente.

PROCEDIMIENTOS

- La comparación.
- El proceso empático.
- El coloquio.
- La escucha activa.
- El cuestionario.
- La observación del entorno.

ACTITUDES, VALORES Y NORMAS

- Activación de la observación objetiva.
- Valoración de las ventajas e inconvenientes de los dos tipos de alimentos.
- Observación de las repercusiones de los dos sistemas de producción en la salud, el medio ambiente y la economía.
- Ser crítica/o y consciente con las herramientas de producción y transporte agrícola.
- Ser consciente que para conseguir un mundo mejor y más justo, todo el mundo es necesario.

material pedagógico

Cuadro de alimentos de temporada

actividades

Infantil	v3 a1	La fruta escondida
	v3 a2	Una brocheta de frutas
Inicial	v3 a3	Los que son alimentos y los que no
	v3 a4	Lo que proviene de un huerto
	v3 a5	La pera de aquí y la piña de allá
Medio	v3 a6	Una piña kilométrica
	v3 a7	COuno, CO2
Superior	v3 a8	Bonitas por fuera, contaminadas por dentro
	v3 a9	Sólo una estación o todo el año
	v3 a10	Carne o alimentos vegetales
	v3 a11	Son de aquí o son de allá

acciones de comedor complementarias

Infantil e Inicial	v3 m1	Toca, prueba, huele
	v3 m2	Canciones de comedor
Medio y Superior	v3 m3	La naranja viajera
	v3 m4	Carreras de aquí y de allá



*comercio de
transnacionales*



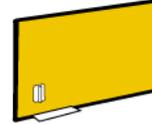
*comercio
justo*



Educación primaria



Aula



Para maestras/os

objetivos didácticos

- Aprender a diferenciar entre justo y no justo.
- Aprender a apreciar la diferencia entre productos procedentes de empresas multinacionales y de comercio justo.
- Conocer y valorar los productos de comercio justo.
- Conocer y valorar los derechos humanos.
- Concienciar del impacto de las multinacionales de la alimentación en los países del Sur.
- Conocer la realidad económica y social de los países empobrecidos.
- Aprender a relacionar la industria alimentaria con la vulneración de los derechos humanos.

contenidos

CONCEPTOS

- El comercio justo
- Los derechos humanos
- La explotación infantil y/o laboral
- Los grupos de consumidores
- Las empresas multinacionales
- La solidaridad
- La agricultura y la economía

PROCEDIMIENTOS

- La comparación
- El proceso empático
- El coloquio
- La escucha activa
- La representación artística
- La representación teatral
- La observación del entorno

ACTITUDES, VALORES Y NORMAS

- Activación de la observación objetiva.
- Valoración de las ventajas e inconvenientes de los dos tipos de comercio.
- Observación de las repercusiones de los dos sistemas de producción en la salud, el medio ambiente y la economía.
- Ser consciente y crítica/o con las herramientas que utilizan las empresas transnacionales.
- Ser consciente que para conseguir un mundo mejor y más justo nos hemos de implicar todas y todos.

actividades

Infantil	v4 a1 Una merienda muy justa v4 a2 ¿Qué hay en una granja?
Inicial	v4 a3 El lugar de cada cual v4 a4 Las dos caras de una pelota v4 a5 ¿Qué preferimos?
Medio	v4 a6 El comercio más justo v4 a7 El viaje del cacao v4 a8 Parece mentira
Superior	v4 a9 Los derechos de las personas trabajadoras v4 a10 El mapa del trabajo infantil v4 a11 El comercio entra en escena

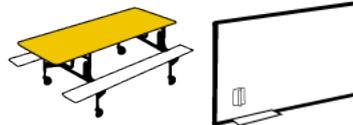
acciones de comedor complementarias

Infantil e Inicial	v4 m1 El dibujo compartido v4 m2 A la cocina de excursión
Medio y Superior	v4 m3 La historia inacabada v4 m4 Los derechos de las niñas y los niños

Actividades de comedor



Infantil y Ciclo inicial



Comedor



Para ed. de comedor

descripción

En primer lugar el alumnado hará unos batidos de frutas adquiridas en los puestos del mercado y posteriormente lo compararán con un batido comercial.

material

- Frutas variadas de temporada adquiridas en los puestos del mercado.
- Leche y azúcar adquiridos en la tienda.
- Batidos comerciales adquiridos en el supermercado.
- Batidora.

realización

1. Dividimos el alumnado en grupos de cuatro o cinco. Entregamos a cada grupo un litro de leche y un solo tipo de fruta (diferente para cada grupo).
2. Explicamos dónde hemos comprado los productos y enseñamos a los diferentes grupos a cortar y limpiar las frutas.
3. Enseñamos cómo hacer la mezcla con la leche, el azúcar y las frutas para hacer el batido natural, y lo batimos.
4. Los servimos en vasos e invitamos al alumnado a brindar y probar el batido.
5. Una vez todo el mundo ha probado, repartimos entre el alumnado los batidos comerciales y los invitamos a beberlos y compararlos con el que acaban de preparar.
6. Continuando el trabajo en grupos, podemos abrir la reflexión con preguntas como estas:
 - ¿Os ha gustado elaborar el batido?
 - ¿Dónde se han comprado los ingredientes para hacerlo?
 - ¿Pensáis que tiene el mismo gusto el batido comercial que el hecho por nosotras/os?
 - ¿Qué diferencias encontráis?
 - ¿Dónde se han comprado los ingredientes del batido comercial?
 - ¿Qué otras comidas podemos hacer nosotras/os en vez de comprarlas hechas?

tiempo

- 5 min Explicación de la actividad
- 10 min Explicación de la adquisición de los productos
- 20 min Elaboración del batido
- 10 min Cata de los batidos
- 15 min Preguntas y reflexiones

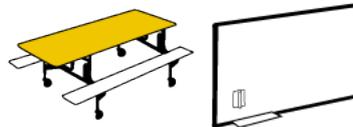
idea!

Podemos acabar la actividad haciendo que todos los grupos prueben los batidos del resto de los grupos.

El equipo de cocina puede participar en la actividad.



Infantil y Ciclo inicial



Comedor



Para ed. de comedor

descripción

Niñas y niños jugarán a trabajar en una pescadería y en una frutería y a ser clientes.

material

- Juguetes de alimentos (fruta, verdura, pan...), u objetos o dibujos que lo simulen.
- Otros objetos relacionados con las tiendas o puestos de mercado (dinero, balanza, papel de embalar...).
- Cestas o bolsas de ropa .

realización

1. Colocamos las mesas del aula en círculo. En una mesa grande ponemos los juguetes de alimentos y los relacionados con la venta (caja registradora, balanza, cuchillo, dinero, etc.).
2. Dividimos el alumnado en grupos y les adjudicamos los diferentes roles (vendedoras, vendedores y clientela).
3. Los niños tendrán que acercarse a la mesa de los juguetes y pedir los objetos que usarán para su rol.
4. Dejamos un tiempo para que puedan decorar su tienda explicando la importancia del hecho que sea agradable y atractiva, y para que la clientela se prepare (coja el dinero, prepare la bolsa reutilizable para ir a comprar...).
5. Una vez empiece la compra, animaremos a tenderos/as a conversar entre ellos y ellas y hacer preguntas sobre los productos:
 - ¿Es buena esta carne?
 - ¿Hola, cómo está tu madre?
 - ¿Qué me recomiendas que compre?
 - ¿Tienes productos ecológicos?
 - ¿Vaya, me he dejado el monedero en casa. Te importa si vuelvo después y te lo pago?
 - ¡Cada día está más caro el pescado!!
 - ¡Vaya! , tienes una chica nueva trabajando. ¿Quién es? ¿Cómo te llamas, guapa?
6. Preguntaremos a la clientela cuál ha sido su compra y qué criterios han seguido (económico, ecológico, amabilidad...).

7. Finalmente, podemos hacer preguntas para reflexionar sobre la experiencia:

¿Cómo os lo habéis pasado?

¿Tenéis en cuenta si los productos eran industriales o ecológicos?

¿Es difícil vender y comprar?

¿Acompañamos a nuestra familia a las tiendas o al mercado?

¿Qué es más divertido comprar y vender en un puesto de mercado o en un supermercado?

tiempo

5 min Explicación de la actividad

20 min Preparación de los puestos

20 min Compra-venta de los alimentos

15 min Preguntas y reflexiones

idea!

Podemos hacer fotografías del juego para elaborar un mural.

v1|m3

tocar y parar de tiendas y supermercados



Ciclos medio y superior



Comedor



Para ed. de comedor

descripción

Se juega de forma parecida a ladrones y serenos, con supermercados (quién persigue) y pequeñas tiendas y puestos de mercado (quién es perseguido).

material

- Elementos para diferenciar los diferentes equipos: camisetas de colores, petos, bufandas, gorras, ceras para pintar la cara...

realización

1. En el patio dividimos a las niñas y los niños en los siguientes grupos: por una parte pescadoras/es, fruteras/os, panaderas/os y carniceras/os, y por la otra los supermercados. Cada grupo tendrá que llevar algún distintivo a fin de que las niñas y los niños se reconozcan entre ellas y ellos (camisetas de colores, petos, caras pintadas...). Marcamos una zona de seguridad (como una cárcel).
2. Explicamos que por cada supermercado que abre, hay muchas tiendas pequeñas que han de cerrar (no pueden competir ni en precios ni en horarios).
3. El grupo de los supermercados perseguirá al resto. Cuando atrape a un niño o una niña, éste quedará momentáneamente descalificado y pasará a la zona de seguridad. Para ser salvado y volver al juego, un niño o niña de su mismo grupo le ha de picar la mano. El objetivo de los supermercados es que no quede ninguna tienda libre y el de las tiendas evitarlo.
4. Cuando se acabe el juego sentaremos a las niñas y a los niños en corro para hablar de la experiencia, comentando que el juego se parece a la realidad de nuestro pueblo o barrio:

¿Creéis realmente que los supermercados hacen que las tiendas cierren?

¿Por qué hay personas que dejan de ir a las tiendas pequeñas o al mercado, y pasan a comprar en un súper?

¿Alguien de vuestra familia trabaja en una pequeña tienda? ¿Cómo le va?

¿Alguien de vuestra familia trabaja en un súper? ¿Cómo le va?

¿Dónde compra vuestra familia: en tiendas o en súper?

¿En qué lugar podemos encontrar comida ecológica o artesanal de calidad?

tiempo

- 5 min Distribución por equipos
- 5 min Explicación de las normas
- 35 min Juego de picar y parar
- 15 min Preguntas y reflexiones

idea!

Las niñas y niños pueden hacer el rol de tiendas pequeñas y los educadores/as de comedores de supermercados.



Ciclos medio y superior



Comedor



Para ed. de comedor

descripción

Cada niña y niño tendrá una sílaba que, juntándola con las otras, formaran palabras de tiendas o alimentos.

material

- Papel
- Lápiz

realización

1. Cortamos hojas en trozos pequeños. En cada trozo escribimos una de las sílabas de todas estas palabras:
Comestibles. Carnicería. Pescadería. Frutería. Panadería.
Lentejas. Macarrones. Yogures.
Bistec. Salchicha. Jamón.
Bacalao. Sardina. Caballa.
Manzana. Naranja. Melón.
Cruasán. Mollete. Coca.
2. Repartimos un papelito a cada niña y a cada niño. Tendrán que buscar sin hablar (sólo con gestos) las otras sílabas de su palabra. Cuando la hayan encontrado tendrán que buscar la tienda o el alimento con la que mantiene relación.
3. Una vez todas las palabras están montadas y los alimentos relacionados con los establecimientos, recogeremos los papelitos.
4. Volvemos a jugar con los mismos alimentos pero sólo con un tipo de establecimiento: el supermercado.
5. Repetimos la actividad, pero ahora todos los alimentos se tendrán que relacionar con el supermercado.
6. Finalmente hacemos las preguntas y las reflexiones finales:
 - ¿Qué diferencia hay entre la primera vez que hemos jugado y la segunda?
 - ¿Son iguales los alimentos (aunque se llamen igual) de las pequeñas tiendas –como la fruta fresca ecológica– con la de los supermercados –en bandejas de porexpan?
 - ¿Qué ha pasado con las tiendas pequeñas o con los puestos de mercado?
 - ¿Es mejor ir a comprar a diferentes lugares o sólo a uno? ¿Por qué?

tiempo

- 5 min Distribución de papeles
- 40 min Formación de las palabras
- 15 min Conclusiones y reflexiones

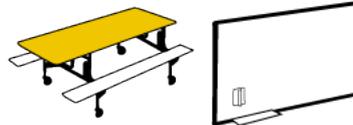
idea!

Podemos poner sílabas que no forman ninguna palabra para enredar más el juego.

En lugar de sílabas de palabras separadas, podemos hacer toda una frase separada por las palabras.



Infantil y Ciclo inicial



Comedor



Para ed. de comedor

descripción

Niñas y niños elaboraran una pizza de verduras en la cocina de la escuela.

material

- Para la masa: agua, aceite de oliva, levadura de horno y harina.
- Para la guarnición: tomate, orégano, queso y verduras ecológicas de temporada.
- Utensilios de cocina: cuchillo, cuchara grande para extender el tomate y rodillo.
- Horno.

realización

1. Las niñas y los niños se juntarán por parejas (una o uno mayor y una o uno menor para que le ayude) con las manos previamente limpias.
2. Les daremos los ingredientes para la masa y explicaremos como se elabora.
3. Una vez preparada la masa y mientras fermenta, las niñas y los niños escogerán y cortarán en dados o tiras las verduras que le pondrán a la base de la pizza.
4. El alumnado añadirá a la masa el tomate, los ingredientes y lo cubrirán con el queso y el orégano. Posteriormente se pondrá la pizza en el horno.
5. Mientras se hornean, podemos hablar sobre la experiencia:
 - ¿Habéis disfrutado? ¿Qué os ha gustado más, hacer la masa o ponerle la guarnición?
 - ¿Habíais hecho alguna vez una pizza?
 - ¿Coméis en casa? ¿Es congelada, preparada, de una pizzería o la hacéis en casa?
 - ¿Los ingredientes son ecológicos?
 - ¿Cuál creéis que es más buena: una hecha por vosotras/os o una comprada ya hecha?
 - ¿Cómo creéis que os quedará? ¿Explicaréis la receta a la familia?
6. Sacamos las pizzas del horno ya cocidas y las dejamos enfriar.
7. Cada pareja explica al resto cuál es su pizza y los ingredientes que lleva. Hacemos énfasis en la variedad de ingredientes y el número de pizzas diferentes, comparando su calidad con la de las prefabricadas.
8. Envolvemos las pizzas con papel para poderlas llevar a casa y comerlas con la familia.

tiempo

- 15 min Elaboración de la masa
- 15 min Elección de los ingredientes y guarnición
- 20 min Valoración de la experiencia y cocción de la pizza
- 10 min Explicación de los ingredientes de cada pizza

idea!

Las niñas y los niños se pueden inventar un nombre para su pizza

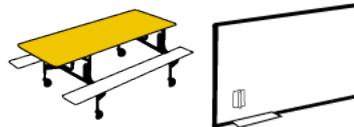
El equipo de cocina puede participar en la actividad y escribir la receta básica para repartirlas entre las familias.

Si se hacen pizzas grandes, en vez de llevarlas a casa se pueden utilizar para merendar.

Podemos preguntar posteriormente sobre la experiencia de compartir con la familia una pizza hecha por ellos mismos.



Infantil y Ciclo inicial



Comedor



Para ed. de comedor

descripción

Las niñas y niños elaboran unas galletas de chocolate en el comedor.

material

- Ingredientes: mantequilla, azúcar, huevos, harina, levadura y chocolate de comercio justo.
- Base de silicona o de papel para el horno.
- Horno.
- Utensilios de cocina: espátulas y cucharas de madera, batidora y cuencos.
- Cajitas pequeñas o envases de plástico reutilizables.

realización

1. Las niñas y los niños se juntarán en grupos de cuatro.
2. Les daremos los ingredientes para la masa y un cuenco grande
3. Primero pondremos el azúcar (seis cucharadas) y nosotras/os o el personal de cocina verteremos la mantequilla fundida (125 g).
4. Pondrán 6 huevos y removerán la pasta con una cuchara de madera o con las manos. Después podemos acabar de removerlo nosotras/os al final con una batidora.
5. Después añadirán la harina (150 g), la levadura y el chocolate de comercio justo en trozos pequeños.
6. En la bandeja del horno extendemos la base de silicona o el papel de horno.
7. Las niñas y los niños tendrán que modelar la masa ayudadas/os de espátulas de madera o moldes. En función de su edad podrán ser formas más sencillas o más elaboradas (estrellas, nubes...).
8. Ponemos 10 min las galletas al horno a 220 grados. Mientras podemos comentar la experiencia con las y los peques:
 - ¿Comemos galletas a menudo? ¿Las hacemos en casa o las compramos ya hechas?
 - ¿Qué es más divertido: comprarlas hechas o hacerlas nosotros?
 - ¿Enseñaremos la receta en casa?
9. Sacamos las galletas del horno y, una vez frías, las ponemos en las cajas o en botes de plástico para poder nos las llevar a casa.

tiempo

- 30 min Elaboración de la masa base
- 15 min Trabajo para dar forma a las galletas
- 10 min Reflexión sobre la experiencia
- 10 min Empaquetado en las cajas

idea!

El equipo de cocina puede participar en la actividad.

Les pueden regalar la receta para que se la lleven a casa y se animen a hacerla con la familia.

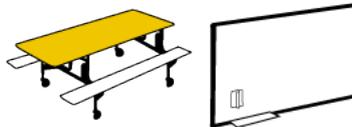
Unos días antes pueden fabricar ellas y ellos las cajitas y decorarlas con papel-cartón.

Si planificamos la actividad con tiempo, podemos pedir que traigan de casa botes con una tapa de plástico para evitar los envases de un solo uso.

Al día siguiente podemos preguntar a las niñas y los niños por la degustación de las galletas.



Ciclos medio y superior



Comedor



Para ed. de comedor

descripción

Las niñas y los niños tendrán que adivinar que plato es el resultado de la suma de determinados alimentos.

material

Alimentos ecológicos de la cocina

realización

1. Nos desplazamos a la cocina y ponemos diferentes alimentos sobre una mesa.
2. Explicaremos a las niñas y a los niños que la cocina es un arte y, además, un cálculo de diferentes alimentos, cantidades, tiempo y temperaturas.
3. El alumnado deberá jugar a sumarlo todo y, en lugar de números, lo harán con alimentos hasta adivinar el “plato-resultado”.
4. Nosotras/os o el alumnado pensará un plato que se pueda cocinar con los alimentos de que disponemos y escribiremos el nombre en un papel. Por ejemplo:
 - Tomate, queso, carne, macarrones: macarrones a la boloñesa.
 - Ajo, tomate, huevo, arroz: arroz a la cubana.
 - Cebolla, tomate, aceite, pepino, lechuga: ensalada.
 - Harina, tomate, queso, alcachofa: pizza.
 - Mantequilla, pan, jamón, queso: bikini.
 - Patatas, cebolla, huevos: tortilla de patatas.
5. Iremos mostrando un ingrediente detrás de otro. Cuando alguien piense que ha adivinado de qué plato se trata, levantará la mano y le daremos la palabra.
6. Cuando acierte el plato, haremos una simulación como si fuese un programa de televisión de cocina explicando el proceso para conseguirlo.

tiempo

50 min Juego de adivinar

10 min Reflexión de la experiencia

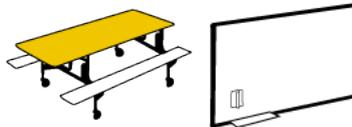
idea!

Cuando una niña o niño adivine un plato, será ella o él quien pensará un plato e irá seleccionando ingredientes; los otros tendrán que adivinar de qué plato se trata.

La simulación de la preparación del plato se puede hacer sólo con mímica.



Ciclo medio y superior



Comedor



Para ed. de comedor

descripción

Las niñas y los niños tendrán que inventarse los menús sanos y ecológicos de un día.

material

- Papel de embalar
- Utensilios para pintar: rotuladores, lápices de colores, lápices blandos, ceras, acuarelas, etc.

realización

1. Dividimos el alumnado en grupos de cinco o seis.
2. Cada grupo tendrá que pensar qué es lo que más les gustaría comer en un desayuno, una comida (primero, segundo y postres), merienda y cena (primero, segundo y postres), así como las bebidas que acompañarán la comida. La única condición es que tiene que ser comida sana, ecológica y equilibrada.
3. Los grupos escribirán en papel y antes de empezar a dibujarlo nos lo tendrán que enseñar para que les demos la aprobación (comprobando que no haya demasiada carne ni dulces, con fruta, verdura y lácteos, etc.).
4. Cada grupo dibujará su menú en papel de embalar.
5. Las niñas y los niños explicarán al resto su menú y por qué han escogido los diferentes alimentos.
6. Al finalizar preguntaremos:
 - ¿Los alimentos eran, naturales o industriales?
 - ¿Qué es mejor para nuestra salud: estas comidas o la comida basura? ¿Y para la de la tierra y el mundo?Finalmente, colgaremos los murales en el comedor de la escuela o en los pasillos de acceso.

tiempo

- 15 min Pensar el menú
- 40 min Dibujar el menú
- 15 min Reflexión y conclusiones

idea!

Para la revisión nutricional del menú, podemos contar con el personal de cocina.

Podemos hacer una votación para escoger la comida más sabrosa y saludable, y proponer al equipo de cocina que la incorpore en el siguiente diseño de los menús.

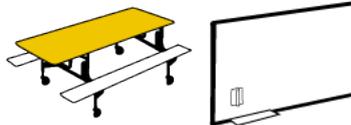
Si incorporamos fotos de alimentos de revistas viejas, podemos hacer un collage.

v3|m1

toca, prueba, huele



Infantil y Ciclo inicial



Comedor



Para ed. de comedor

descripción

Las niñas y los niños tendrán que adivinar de qué alimento se trata únicamente utilizando el tacto, el olfato o el gusto.

material

- Frutas y verduras de temporada
- Trapos o toallas para tapar los ojos
- Cartulinas para hacer las tarjetas y la caja

realización

1. Las niñas y los niños se lavan las manos.
2. Pongamos en una caja las frutas y las verduras de temporada, mientras el alumnado se sentará en círculo.
3. Hacemos tres tarjetas. En una habrá una nariz, en otra una boca y en la última una mano, para representar los tres sentidos (olfato, gusto y tacto).
4. Escogemos un niño o niña, le tapamos los ojos y escoge una tarjeta para saber el sentido que le ha tocado.
5. Sacamos de la caja una fruta o verdura que el niño o la niña tendrá que adivinar sólo guiándose por el sentido de la tarjeta.
6. Las compañeras y compañeros le dirán si lo ha adivinado o no. En caso que no lo acierte, se le puede ofrecer un segundo y un tercer sentido. Si son muy pequeñas/os, al final se le puede mostrar para que digan su nombre.
7. Una vez acierte la pieza les pediremos si le ha gustado el olor, el tacto o el gusto del alimento.

tiempo

5 min Reparto de tarjetas
30 min Juego de adivinar
15 min Preguntas y reflexiones

idea!

Podemos incluir otros objetos limpios para despistar (una esponja, una madera, etc.).



Infantil y Ciclo inicial



Comedor



Para ed. de comedor

descripción

Las niñas y los niños cantan adaptaciones de canciones tradicionales con letras sobre alimentos.

realización

1. Les enseñaremos y cantaremos las siguientes canciones tradicionales con la letra cambiada:

Cinco agricultoras (melodía *Cinco ratoncitos*)

Cinco agricultoras cada mañana
cultivan sus campos entre semana.
Venden sus productos en el puesto
frutas y verduras bien preparadas.
Así cerca de casa podemos comprar
productos ricos para sanos estar

Que llueva (melodía *Que llueva*)

Que llueva , agua fresca
que riegue las lechugas,
tomates y ciruelas,
del huerto de la abuela
iqué sí!
iqué no!
que salga el sol
que las verduras crecen
con agua y sol
y más sanos creceremos
con patatas y melón

El comedor del cole (melodía *El patio de mi casa*)

El comedor del cole
es particular.
Nuestra comida
no es como las demás.
Acércate,
y come con nosotros,
es saludable
rico y divertido.
Si vienes al comedor,
aprenderás a comer,
con cuchillo y tenedor
el tomate y el melón.
Anímate,
y únete a nosotras,
estarás fuerte y sana
como la que más.

2. Mientras cantamos las canciones –con instrumentos o sin- podemos hacer un baile libre o en grupo.

tiempo

15 min Memorizar las letras

15 min Cantarlas y bailar

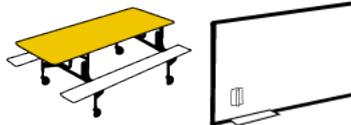
idea!

Podemos grabar las canciones y colgarlas en la Web del centro.

Las niñas y niños pueden enseñar la canción al alumnado que no se queda en el comedor.



Ciclos medio y superior



Comedor



Para ed. de comedor

descripción

El alumnado juega a mover unas pelotas que representan productos alimenticios y ven qué implica el comercio lejano y uno de proximidad.

material

Plastilina de dos colores

realización

1. Hacemos grupos de seis niños y niñas. Damos a cada grupo la cantidad de plastilina necesaria para que puedan hacer seis pelotas como la mitad de un puño. Tres habrán de ser de un color y tres de otro.
2. En el patio separaremos cada grupo en dos partes de tres. Un trío estará en una punta y el otro en la opuesta. Cada trío tiene las pelotas de un color.
3. De uno en uno, cada niño y cada niña tendrá que transportar una pelota de plastilina hasta dársela a un compañero o compañera del otro lado.
4. Gana el primer grupo que ha llevado todas las pelotas.
5. A continuación observamos en las niñas y los niños dos aspectos:
 - La energía gastada (cansancio al correr).
 - El estado de las pelotas.
6. Explicamos que con los viajes la calidad de los productos –especialmente cuando son frescos– pierde y es fácil que se estropeen. Aprovechamos para explicar el trayecto que hace una naranja desde el Brasil hasta aquí.
7. Repetimos la actividad anterior pero ahora las pelotas –una vez reconstruidas– tienen que moverse entre el propio grupo de 6 que está lejos. Las pelotas se pueden pedir, ofrecer, decidir conjuntamente quién la da a quién, etc.
8. Finalmente se explica el significado de la segunda parte del juego: un comercio de proximidad en el cual la calidad de los productos es mejor, se conoce directamente a las personas y existen otro tipo de relaciones más allá de las estrictamente comerciales.

tiempo

- 10 min Hacer los grupos y preparar las pelotas con plastilina
- 15 min Juego de pasar las pelotas
- 5 min Explicación del trayecto de una naranja del Brasil
- 15 min Juego de pasar las pelotas
- 5 min Reflexión final

idea!

Se puede pedir al alumnado todo lo que tiene que hacer una naranja desde Brasil hasta llegar a nuestra mesa (cosecha, almacenaje, transporte hasta el puerto, viaje por el océano...).

Podemos jugar una tercera vez de manera que cada niña o niño decida si quiere llevar la pelota lejos o pasarla a compañeras o compañeros cercanos, y hablar después sobre por qué lo han hecho de ese modo.



Ciclos medio y superior



Comedor



Para ed. de comedor

descripción

Las niñas y niños hacen carreras entre alimentos lejanos y alimentos ecológicos o familiares locales.

realización

1. En el patio, separamos una parte del alumnado en dos grupos: unos serán alimentos kilométricos y los otros alimentos locales de producción ecológica o familiar. El resto participaran de una u otra manera.
2. A cada niña o niño le asignamos un alimento en concreto, teniendo en cuenta que de cada uno (ej. manzana, naranja, tomate...) tiene que haber uno en cada grupo. Al escogerlos, tendremos que seleccionar sólo aquellos que se encuentren cerca (piñas o café no, porque aquí no hay cultivo).
3. Marcamos una línea-meta y separamos los dos grupos a la misma distancia (en sentido contrario uno del otro).
4. Primero jugaremos según la situación actual. En el recorrido de los alimentos locales pondremos obstáculos (sillas, niños o niñas en medio, etc.).
5. Alguien cantará el alimento y saldrán hacia la meta los dos que lo tienen asignado.
6. Después de jugar reflexionaremos sobre los posibles obstáculos de la producción local (por eso habrá ganado el grupo de productos kilométricos). Podemos hacer estas preguntas:
 - ¿Tienen dificultades en la distribución por el hecho de no entrar en grandes superficies?
 - ¿Reciben pocos ingresos por su trabajo? ¿La mayor parte de los beneficios se los quedan los intermediarios/as y vendedores/as finales? ¿Cómo es que tienen pocas subvenciones por la producción?
 - ¿Sufren una falta de reconocimiento? ¿La única agricultura que parece existir es la industrial?
7. Posteriormente jugaremos teniendo en cuenta el impacto que tienen en el medio ambiente y en las personas los dos tipos de agricultura. Esta vez los productos locales no tendrán obstáculos y los kilométricos tendrán que correr con alguien a caballito.
8. Después de jugar, habrá ganado el equipo de productos locales, explicamos que el peso superior de los productos kilométricos significaba sus impactos negativos:
 - El petróleo gastado en miles de kilómetros de transporte
 - El impacto en el cambio climático del gasto en transporte y refrigeración.
 - La contaminación de la tierra y del agua por los agrotóxicos.
 - Los problemas de salud por los herbicidas en las personas que trabajan en el campo o que se los comen.
 - Las condiciones precarias de trabajo en los países productores del Sur (trabajo infantil, explotación laboral, carecer de derechos como poderse sindicalar...).

9. Finalmente podemos hacer una reflexión:

¿Qué os parece que teniendo alimentos aquí, los traigamos desde tan lejos?

¿Pensáis que a pesar de parecer iguales por fuera, lo son?

¿Cómo pensáis que se siente la agricultura de aquí cuando no puede vender su cosecha porque la compran en otro país?

tiempo

15 min Explicación del juego

35 min Carreras

10 min Reflexión y final

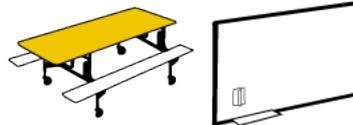
idea!

Puede haber alimentos kilométricos, pero poniendo en el grupo local el mismo producto de comercio justo (como el té, el cacao...)

Podemos hacer variaciones en las carreras: decir dos frutas a la vez, correr hacia atrás, ir con una sola pierna...



Infantil y Ciclo inicial



Comedor



Para ed. de comedor

descripción

Las niñas y los niños hacen dibujos del campo, que compartirán con otro alumnado a fin de que los enriquezca.

material

- Papel y utensilios para dibujar: tizas, rotuladores, ceras, lápices de colores, lápices blandos, etc.

realización

1. Explicamos que haremos muchos dibujos de un campo entre todas y todos.
2. Damos a cada niña y niño una hoja y repartimos el material para dibujar, y pedimos que dibujen un árbol con frutas, pidiendo que no sean muy grandes para que quepan en la hoja más cosas.
3. Pasados unos minutos habrán de pasarlo al compañero y/ o compañera que tengan a la derecha y recibir el de la persona de la izquierda.
4. Volveremos a dar un segundo encargo relacionado con el campo y el proceso se repite. Podemos seguir este orden u otro: un árbol frutal, una masía, un sol, un cerdo, una agricultora, una gallina, un caracol, un tractor.
5. Una vez hecha la ronda cada niña y niño se queda con el dibujo que tiene en las manos.
6. Finalmente les preguntamos si les gusta el dibujo que tienen, si se nota que se ha dibujado entre diversas personas y si el trabajo colectivo mejora lo que puede hacer una persona sola.

tiempo

- 5 min Explicación
- 35 min Dibujos del campo
- 10 min Reflexiones y preguntas finales

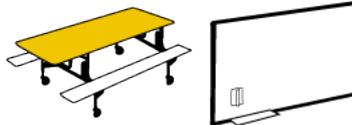
idea!

El cambio de papel lo podemos marcar con música.

Podemos elaborar unos marcos para encuadrar los dibujos con cartulinas y colgarlos. El que guste más se puede dibujar en un mural. Cogiendo diferentes dibujos, podemos preguntar quién ha dibujado qué.



Infantil y Ciclo inicial



Comedor



Para ed. de comedor

descripción

El alumnado hace una visita guiada por la cocina, donde se explicará que productos alimenticios hay y su origen, para después hacer un ejercicio de memoria.

material

- Pelota blanda

realización

1. Llevamos a las niñas y los niños a la cocina y les mostramos los diferentes productos de alimentación que hay. Cuando los tenemos delante, pedimos:
 - ¿En qué tienda se pueden comprar? ¿Hay también en un supermercado?
 - ¿Qué platos se pueden preparar con este ingrediente?
 - ¿Os gusta? ¿Coméis en casa?
2. Volvemos al patio o a un aula y hacemos un corro. Iremos pasando una pelota blanda entre ellos, de forma que cada niña o niño a quien le llega ha de nombrar uno de los alimentos que ha visto en la cocina (sin que se pueda repetir). Si alguien se queda en blanco, le podemos dar pistas.
3. Para acabar podemos formular las siguientes preguntas:
 - ¿Os imaginábais que habría tantos alimentos en la cocina?
 - ¿Qué es lo que más os ha gustado o ha llamado la atención?
 - ¿Pensáis que es fácil hacer cada día la comida para tantas niñas y niños?
 - ¿Estos alimentos en cuántas tiendas diferentes se puede comprar?

tiempo

35 min Visita a la cocina
 15 min Juego de pelota
 10 min Preguntas finales

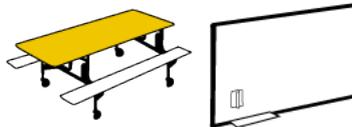
idea!

La visita la puede guiar el personal de cocina, que puede aprovechar para explicar al alumnado anécdotas o curiosidades divertidas de su trabajo.

Además de los alimentos, se puede hacer también con los utensilios de cocina.



Ciclos medio y superior



Comedor



Para ed. de comedor

descripción

El alumnado sigue una historia inacabada, elaborando de forma consecutiva el nudo y el desenlace.

material

- Papel y bolígrafo

realización

1. Las niñas y niños se sientan en corro.
2. Damos la siguiente historia a alguien para su lectura en voz alta:

La Mani es una mujer que trabaja en Costa de Marfil recogiendo cacao. Se levanta antes que salga el sol y se va a dormir cuando ya hay luna en el cielo. Su compañero, el Pani, trabaja recogiendo café. Tienen un niño y dos niñas que no paran de hacer diabluras, porque como siempre están solos se aburren.

Los niños Kona, Ghana y Moola tienen ganas de ver a sus padres, pero no están mucho en casa y, cuando llegan, están agotados y no quieren jugar.

Un día, Kona estuvo hablando con Ghana:

- ¿Sabes qué? ¡Ya estoy cansado de esta historia! ¡Siempre estamos solos!

** Yo también comienzo a estar bastante harta. Pero tengo una idea...*

- ¿Ah sí? Explica, explica...

** Vamos a hablar con el jefe de nuestra madre y le pediremos si puede trabajar menos horas para poder estar con nosotros.*

- ¿No es mala idea pero, sabes dónde encontrarlo?

** Sí, claro. Sé donde vive; en una mansión que hay en la ciudad. ¿Vamos?*

- ¿Nuestra madre no se enfadará si vuelve y no nos ve?

** ¡Pero si siempre vuelve por la noche! Va, no seas miedoso...**

3. Escogemos una niña o niño que tiene que continuar la historia en el punto donde se había quedado. Sólo tiene un minuto para pensar y responder. Nosotras o un niño irá escribiendo la historia.

4. A continuación la niña de al lado continuará la historia en el punto donde la ha dejado la anterior. Así sucesivamente hasta que todo el mundo haya participado.
5. Leeremos la historia entera y valoraremos el resultado:
 - ¿Os ha gustado la historia? ¿Y el final?
 - ¿El desenlace es triste o acaba bien? ¿Qué otro podría tener?
 - ¿Qué habéis aprendido de la historia?

tiempo

5 min	Lectura de la historia inacabada
5 min	Continuación del relato
5 min	Lectura de la historia entera
15 min	Conclusión y valoración final

idea!

El alumnado puede empezar a inventar la historia desde el principio.

Se les puede explicar que, a veces, los dueños de las plantaciones de cacao también hacen trabajar a menores –y no pueden ir a la escuela– y que tanto ellas y ellos como sus madres y padres cobran muy poco.

Se puede sugerir que se continúe la historia hasta que el cacao llegue a nuestra casa en forma de chocolate.

los derechos de las niñas y los niños



Infantil y Ciclo inicial



Comedor



Para ed. de comedor

descripción

El alumnado decide cuáles son sus derechos y se fotografían ejerciéndolos. Después se hará un mural para colgarlo en el centro.

material

- Cámara de fotografías.
- Ordenador e impresora.
- Papel de embalar.
- Utensilios para pintar: tizas, rotuladores, ceras, lápices de colores, lápices blandos, etcétera.

realización

1. Explicamos al alumnado el concepto de derecho. Todo el mundo, irá nombrando qué derechos tienen las niñas y los niños y los apuntaremos. Por ejemplo: jugar, tener casa, ir a la escuela, comer, medicamentos si están enfermas/os, vivir sin violencia.
2. Una vez tenemos una lista bastante completa, sacamos la cámara de fotos. Derecho por derecho, pedimos al alumnado que pose para la foto, interpretando el derecho que queremos expresar (jugando a pelota, con un libro, etcétera). Pueden ser fotografías individuales, por parejas o grupales.
3. Explicamos que no todo la infancia los disfruta en la práctica. Les informaremos que hay terratenientes y empresarias/os que tienen niñas y niños trabajando y que no pueden ir a la escuela, porque no tienen tiempo y/o dinero. Algunos de estos niños y niñas trabajan recogiendo el cacao que aquí nos comemos nosotras/os en forma de chocolatinas o bollería.
4. Recordamos y repasamos las características de los productos de comercio justo.
5. Imprimimos las fotografías para hacer un mural sobre los derechos de la infancia. Una vez acabado, lo colgamos en un espacio visible de la escuela.

6. Finalmente, pedimos al alumnado:

¿Estáis de acuerdo en que haya niñas y niños trabajando?

¿Cómo se sienten sabiendo que hay menores que no pueden vivir e ir a la escuela como ellos o ellas?

¿Es bueno consumir chocolate y otros productos de comercio justo? ¿Por qué?

¿Podemos hacer alguna cosa desde aquí para ayudar a la infancia a quién hacen trabajar recogiendo cacao?

tiempo

20 min Selección de los derechos

30 min Sesión fotográfica

60 min Elaboración del mural

10 min Conclusiones y propuestas

¡idea!

Se les puede animar a que pidan chocolate de comercio justo para las fiestas que se organicen desde la escuela u organizar un concurso de cocas de chocolate de comercio justo en alguna fiesta.

Pueden empezar en casa utilizando tabletas de chocolate, en polvo para la leche o en crema para tostadas, de comercio justo.

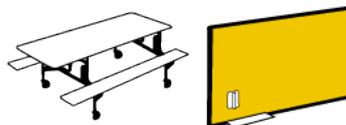
Actividades de aula

v1|a1

rompecabezas de tiendas



Educación infantil



Aula



Para niños y niñas

descripción

El alumnado pintará unos dibujos de tiendas, para después transformarlo en un rompecabezas.

material

- Dibujos de tiendas para colorear
- Utensilios para pintar (lápiz, ceras, rotuladores, etc.)
- Tijeras de punta redonda o regla

realización

1. Damos a cada niña y niño el dibujo de una tienda a fin de que la pinte.
2. Una vez pintado lo cortan en 4 o 6 partes con tijeras redondas o doblando el papel y cortándolo con la ayuda de una regla.
3. Cada niña o niño mezcla las partes y se las da a otra u otro para que resuelva el rompecabezas.
4. Una vez montados, se les puede preguntar cómo se llama cada una de las tiendas y qué productos venden.

v1|a2

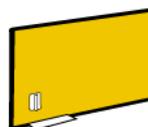
¿carne, pescado o fruta?



Educación infantil



Aula



Para niños y niñas

descripción

Las niñas y los niños tendrán que diferenciar los alimentos en función de las familias de alimentos.

realización

1. Colocamos al alumnado de pie en corro.
2. Explicamos que tienen que hacer con el alimento, en función de su familia:

Pescado	Estirarse en el suelo y hacer como si nadasen
Carne	Dar vueltas o moverse en poco espacio –como los animales
Fruta	Quedarse quietos y estirar los brazos –imitando un árbol

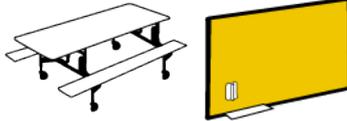
3. Vamos diciendo tipos de frutas, carne o pescado que se puede encontrar en el mercado, procurando que sean los de temporada.
4. Finalmente les pedimos el nombre de cada una de las tiendas especializadas en la venta del producto (carnicería, pescadería y frutería).

v1|a3

la historia de la Pandilla Cosquilla



Ciclo inicial



Aula



Para niños y niñas

Educación artística
Lenguas
Conocimiento del
medio natural, social
y cultural

Área

A.- Dibuja estos protagonistas del cuento “La Pandilla Cosquilla quiere salvar el mercado”.

Lluna

Habiba

Laia

Pol

Pep

B.- Contestad estas preguntas.

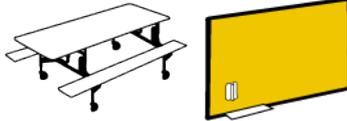
- ¿Por qué se enfada la higuera con Pol?
- ¿Qué hace cada jueves Pep con sus padres?
- ¿Por qué Pep llega tan preocupado?
- ¿Qué solución les propone la higuera?
- ¿Qué les dice la gerente del supermercado del pueblo?
- ¿Que hacen para solucionar el problema?
- ¿Cómo acaba la historia?

v1|a4

los personajes de la Pandilla Cosquilla



Ciclo inicial



Aula



Para niños y niñas

Conocimiento del
medio natural, social
y cultural

Área

A.- Relacionad con una flecha cada fruta con su árbol.

Manzana

Naranja

Naranja

Ciruelo

Ciruela

Manzano

Higo

Higuera

B.- Marcad el lugar donde se puede comprar cada uno de estos productos.

Fresas

Lechuga

SUPERMERCADO

Papel higiénico

Ciruelas

MERCADO

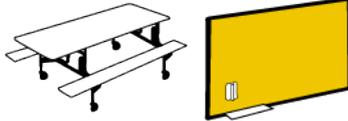
Lápiz

v1|a5

la mermelada de la Pandilla Cosquilla



Ciclo inicial



Aula



Para niños y niñas

Conocimiento del
medio natural, social
y cultural

Área

A.- Contestad estas preguntas.

¿Para hacer una mermelada casera, qué ingredientes necesitamos?

¿Habéis hecho alguna vez mermelada? ¿Dónde? ¿De qué?

¿De qué sabores podemos hacer la mermelada?

B.-Haced una lista de cinco frutas con las que se puede hacer una mermelada.

v1|a6

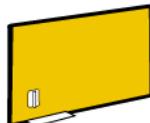
nuestro desayuno



Ciclo medio



Aula



Para niños y niñas

Conocimiento del medio natural, social y cultural

Área

A.- Prestad atención a lo que habéis traído para desayunar en la escuela.

Marcad una de estas opciones y rellenad la parte que falta.

<input type="checkbox"/>	Mi desayuno es un bocadillo de...
<input type="checkbox"/>	Hoy desayunaré una pieza de fruta de...
<input type="checkbox"/>	He traído para desayunar una pasta de...

B.- Ahora responded las siguientes preguntas.

¿Es un producto comprado o hecho en casa?

¿Si es comprado, se ha comprado en un supermercado o en una tienda?

¿Si el desayuno está hecho en casa, donde se han comprado los ingredientes?

¿Por ejemplo, si es un bocadillo piensa: dónde se ha comprado el pan y dónde el embutido?

¿Para ir a comprar el producto o sus ingredientes, fuisteis andando, en transporte público o en coche?

Cuenta todos los residuos de tu desayuno: el papel de aluminio, servilleta de papel, bolsa de plástico...

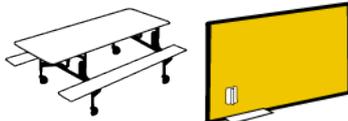
Ahora piensa que se podría hacer para generar menos residuos.

v1|a7

el comercio de alimentación en mi calle



Ciclo medio



Aula



Para niños y niñas

Conocimiento del
medio natural, social
y cultural
Educación artística

Área

A.- Dibujad la calle donde vivís con algunos establecimientos de venta de alimentación si hay.

B.- Contestad oralmente las siguientes preguntas.

¿Qué cantidad de tiendas hay en la calle dónde vives?

¿Cuántas son hornos de pan o pastelerías?

¿Cuántas son fruterías?

¿Cuántas son carnicerías?

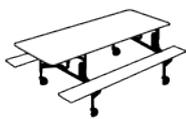
¿Cuántas son pescaderías?

¿Cuántos supermercados hay?

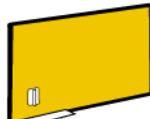
¿Qué distancia hay hasta la tienda más cercana, el mercado o el supermercado?



Ciclo medio



Aula



Para niños y niñas

Conocimiento del
medio natural, social
y cultural
Educación artística

Área

A.- Repartiros los personajes que aparecen en este listado, de forma que todo el mundo tenga uno del supermercado y otro del mercado.

Tiene que haber un mínimo de dos personas cubriendo cada uno de los personajes:

EN EL SUPERMERCADO	EN EL MERCADO
Cajeros y cajeras	Pescadera y pescadero
Reponedores y reponedoras	Carnicero y carnicera
Encargada y encargado	Frutera y frutero
Clientes y clientas	Vendedor y vendedora de legumbres
	Vendedora y vendedor de pesca salada
	Charcutero y charcutera
	Vendedor y vendedora de frutos secos y olivas
	Panadera y panadero
	Vendedora y vendedor de huevos
	Camareros y camareras del bar
	Cientas y clientes

B.- Agruparos en función del personaje que representáis (la gente de caja toda junta, la clientela, etcétera).

Los grupos tienen que hacer diferentes listas:

- Clientas y clientes: lista de la compra.
- Trabajadoras y trabajadores: productos que hay a la venta.
- Encargadas y encargados: puertas de entrada y organización del establecimiento.

C.- Organizad y acomodad el aula para hacer la primera representación.

Si habéis elegido empezar por la representación del mercado, colocad en cada lugar todo lo que necesitáis, pensad donde va cada tienda, por donde entran los personajes, etc.

D.- Ahora ya podéis comenzar con la representación, no olvidéis que sois un personaje y que tenéis que actuar como tal.

E.- Una vez habéis acabado con la primera de las representaciones, contestad de forma oral estas cuestiones.

- ¿Qué tal os habéis sentido en vuestro papel?
- ¿Qué anécdotas podéis explicar?
- ¿Habéis encontrado todo lo que buscabais?
- ¿Cuál es el trato recibido?
- ¿Habéis comprado más cosas de las previstas?
- ¿Os ha resultado difícil vender vuestros productos?

F.- Una vez habéis acabado de hacer las dos representaciones –mercado y supermercado–, juntaos por grupos según vuestro personaje y oralmente, comparad las diferencias entre las dos representaciones.

- ¿En cuál de los dos espacios os habéis comunicado más?
- ¿Dónde os han informado más y mejor sobre los productos?
- ¿Dónde creéis que la compra hecha ha generado menos desechos?
- ¿Dónde habéis encontrado más variedades de productos?
- ¿Dónde pensáis que los productos son más frescos y sanos?
- ¿Dónde pensáis que habéis comprado más cosas que no estaban en la lista?
- ¿Dónde había más personas trabajadoras?

G.- Poned en común oralmente con el resto de la clase las respuestas a las preguntas anteriores.

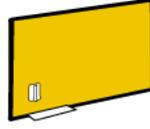
las ventajas de comprar aquí o allá



Ciclo superior



Aula



Para niños y niñas

Conocimiento del
medio natural, social
y cultural

Área

A.- Dividiros por grupos y haced una lista de las ventajas y los inconvenientes que puede tener comprar en una gran superficie –primero– y en una tienda o puesto de mercado –segundo.

Al menos, tenéis que considerar los siguientes aspectos: calidad, precio, comodidad, decoración, tiempo, cantidad de productos que se compran, y trato con quien vende.

	Ventajas	Inconvenientes
SUPERMERCADO		
PARADA DE MERCADO O TIENDA		

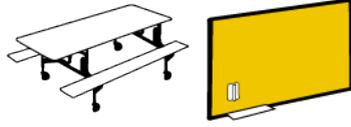
B.- Exponed y comentad con el resto del grupo los resultados obtenidos.

v1|a10

hacer cálculos con la fruta



Ciclo superior



Aula



Para niños y niñas

Matemáticas
Conocimiento del
medio natural, social y
cultural

Área

A.- ¿Cuántas fruterías tenéis en vuestra calle?

Haced el cómputo general de toda la clase evitando las repeticiones de un mismo establecimiento.

B.- ¿Cuántos de vosotros en vuestra casa compráis la fruta en el supermercado?

Haced el cómputo general de toda la clase.

C.- ¿Cuántas de vosotras en vuestra casa compráis la fruta en las fruterías o el mercado?

Haced el cómputo general de toda la clase.

D.- Haced tres gráficos con los diferentes resultados.

Comparad y comentad los resultados con el resto de la clase.

v1|a11

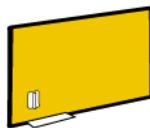
Las estrategias para vender más



Ciclo superior



Aula



Para niños y niñas

Conocimiento del medio natural, social y cultural

Área

A.- Relacionad con flechas las dos columnas que tenéis a continuación.

Para hacerlo, pensad en los utensilios que creéis que utilizan los supermercados o las tiendas y puestos para vender sus productos:

Colocación estratégica de los productos

Confianza en la calidad

Confianza para fiar

Decoración acogedora

Facilidad de aparcamiento

Información detallada del producto

Marcas blancas

Música ambiental

Ofertas

Propaganda en el buzón de casa

Publicidad en anuncios de la calle

Proximidad al lugar de ocio

Publicidad en televisión

Rapidez

Relación personal con el vendedor o vendedora

Tarjeta cliente

Variedad de productos

TIENDA DE BARRIO O
PUESTO DE MERCADO

SUPERMERCADO

B.- Comentad toda la clase cómo nos pueden influir estas estrategias a la hora de comprar.

v2|a1

cada alimento en su sitio



Educación infantil



Aula



Para niños y niñas

descripción

El alumnado ha de relacionar los alimentos con su lugar de origen.

material

- Tizas de colores

realización

1. Nos desplazamos a un espacio amplio (el patio, el gimnasio...).
2. Dibujemos con tizas tres redondas separadas de unos 5 m de diámetro. Serán:
 - El mar.
 - El huerto.
 - La granja.
3. En cada círculo podemos dibujar un pez, una hortaliza y un animal para hacerlos más claros.
4. Juntamos todo el alumnado en medio entre los círculos.
5. Al oír el nombre de un alimento, tendrán que desplazarse hasta el círculo correspondiente lo más rápido posible.
6. Cuando ya llevamos un rato podemos decir dos alimentos al mismo tiempo o ir dibujando los círculos cada vez más pequeños.

v2|a2

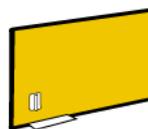
encontrar la pareja



Educación infantil



Aula



Para niños y niñas

descripción

Las niñas y los niños tendrán que encontrar la mitad que le falta a su trozo de fruta.

material

- Frutas de temporada (una para cada dos niñas)
- Cuchillos de punta redonda

realización

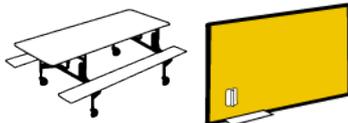
1. Ponemos sobre una mesa limpia las diferentes frutas, pidiendo el nombre de cada una y la zona de procedencia (ej. la manzana viene de cerca y el plátano de muy lejos).
2. Cortamos las frutas y le damos una mitad a cada niña o niño.
3. Tendrán que encontrar su pareja haciendo coincidir las mitades de fruta.
4. Si previamente las hemos protegido se pueden comer los trozos y repasar las diferentes partes de las frutas (hueso, gajo, piel, semillas, carne...), los colores y los gustos (amargo, dulce, ácido...).

v2|a3

la historia de Luci, el gusanito verde



Ciclo inicial



Aula



Para niños y niñas

Lenguas
Conocimiento del
medio natural, social
y cultural
Educación artística

Área

A.- Haced un dibujo de Luci.

La podéis pintar como y donde queráis, y también decorarla.

B.- Responded estas preguntas.

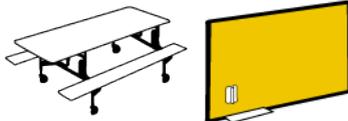
- ¿Dónde vive Luci?
- ¿Cuál es su comida preferida?
- ¿Por qué se fue?
- ¿Hasta dónde llegó?
- ¿Qué le pasó?
- ¿Quién la ayudó?
- ¿Qué ha aprendido Luci?
- ¿Qué comerá a partir del invierno?

v2|a4

no todo proviene del huerto



Ciclo inicial



Aula



Para niños y niñas

Conocimiento del medio natural, social y cultural

Área

A.- Rodead de color verde sólo aquello que puede salir de un huerto.

Tomate

Móvil

Pescado

Lápiz

Pepino

Garbanzos

Lechuga

Pan

Leche

Bicicleta

Zanahoria

Galletas

Trigo

Pollo

Patata

Pimiento

Cebolla

Huevo

B.- Tachad todas aquellas cosas que no le pondrías a un huerto.

Petróleo

Abono

Agua

Productos químicos

Zapato

Leche

Pintura

Ceniza

Semilla

Compostuesto

Zumo de naranja

Hojas secas

v2|a5

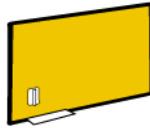
hay diferencias



Ciclo inicial



Aula



Para niños y niñas



Conocimiento del medio natural, social y cultural

Área

A.-Encontrad las diferencias entre estos dos tomates.



Tomate convencional



Tomate ecológico

B.- Buscad aquello que tienen de diferente estos dos tipos de huertos.



Huerto industrial



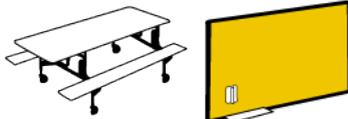
Huerto ecológico

v2|a6

de la semilla al plato



Ciclo medio



Aula



Para niños y niñas

Conocimiento del
medio natural, social
y cultural

Área

A.- Unid con flechas la columna del medio.

Podéis asociar una misma afirmación con los dos lados.

EL TOMATE DE LA CESTA

Lo plantó un/a agricultor/a
Para evitar las plagas han puesto-
pesticidas
Ha sido transportado en camión
Supondrá un beneficio para el/la
agricultor/a y su familia
Es respetuoso con el entorno
Ha sido recogido en el mes de
enero
Lo llevó el/la agricultor/a al mer-
cado para venderlo
Ha crecido en un huerto con más
tipos de vegetales
Ha crecido en un invernadero de
2.000 tomateras
Será un beneficio para una gran
empresa
Contribuye a la contaminación
del entorno

EL TOMATE DE LA CADENA

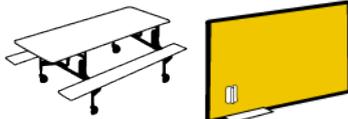
B.- Reuniros por grupos y escoged cuál de los dos tipos preferís.

v2|a7

una historieta de verdad



Ciclo medio



Aula



Para niños y niñas

Lenguas
Educación artística

Área

A.- Construid una historieta dibujada a partir de las siguientes expresiones.

Id con cuidado porque están desordenadas.

- La hija prueba la ensalada y le dice al padre: “¡Oh, qué tomate más bueno!”
- La agricultora se levanta a las cinco para ir a su huerto.
- Hace un hoyo, pone una semilla y la riega.
- El señor llega a casa y prepara una magnífica ensalada.
- Tiene que esperar hasta el verano para que esté grande, rojo y bastante maduro.
- Los vende al verdulero del mercado.
- Un señor que compra en el mercado los ve tan bonitos que compra un kilo.
- Recoge los tomates en una cesta.
- La hija pregunta: “¿De dónde lo has sacado? El padre le responde: “Del huerto de una agricultora”.
- Remueve la tierra y le pone abono.
- Los carga en su furgoneta y los lleva al mercado.

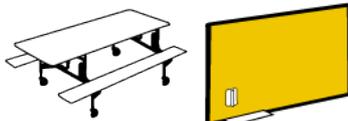
B.- Intercambiad las historietas con otras compañeras y compañeros de clase, y comparalas.

v2|a8

¿qué haríais si trabajaseis en el campo?



Ciclo medio



Aula



Para niños y niñas

Conocimiento del medio natural, social y cultural

Área

A.- Escoged la opción que creáis más adecuada y razonar la respuesta.

Yo utilizaría:

- a) Abonos químicos.
 - b) Abonos naturales.
- ¿Por qué?

Yo vendería mi cosecha en...

- a) El mercado del pueblo.
 - b) Un supermercado.
- ¿Por qué?

Yo recogería la fruta...

- a) Cuando fuese madura y buena
 - b) Cuando quisiese venderla
- ¿Por qué?

A mis gallinas...

- a) Las tendría en un lugar donde pudiesen corretear.
 - b) Las tendría cerradas en un espacio muy pequeño.
- ¿Por qué?

Los fines de semana

- a) Le enseñaría a mi hija/o mi oficio
 - b) Me quedaría en casa rascándome la barriga
- ¿Por qué?

B- Haced una lista de las diferencias entre una fruta o una verdura ecológica y una que no lo es. Os podéis ayudar contestando las siguientes preguntas.

- ¿Cuál es más buena?
- ¿Cuál es más cara?
- ¿Cuál contamina más?
- ¿Cuál es más saludable?
- ¿Cuál viene de un huerto pequeño o mediano?
- ¿Cuál se ha comprado en una gran empresa?

Fruta o verdura ecológica

Fruta o verdura agroindustrial

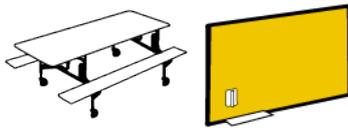
--	--

v2|a9

son lo mismo pero son diferentes



Ciclo superior



Aula



Para niños y niñas

Conocimiento del
medio natural, social
y cultural

Área

A.- Responded individualmente.

- ¿Has visto o probado nunca una verdura o fruta ecológicas?
- ¿Piensas que, sólo mirándolas, puedes encontrar diferencias con una fruta o verdura procedentes de la agricultura industrial? ¿Cuáles?
- ¿Piensas que el gusto de una y otra es diferente? ¿Por qué?
- ¿Puedes enumerar cinco diferencias, entre los dos sistemas de producción: industrial y ecológica?
- ¿Una vez vistas las diferencias anteriores, qué verdura o fruta es más saludable? ¿Por qué?
- ¿Cuál es más respetuosa con el medio ambiente? ¿Por qué?

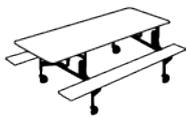
B.- Haced una lista de establecimientos comerciales o de otras formas de acceder a productos ecológicos.

v2|a10

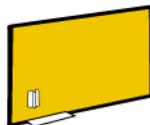
una historia inacabada



Ciclo superior



Aula



Para niños y niñas

Conocimiento del
medio natural, social
y cultural
Lenguas

Área

A.- Escribid un final a esta historia.

Elvira tiene 10 años y desde siempre ha pasado los domingos en el campo. Ahora es de su padre, antes era de su abuelo y antes de su bisabuelo. Su familia siempre se ha dedicado a la agricultura.

Actualmente su padre sólo trabaja en el campo los domingos, el resto de la semana tiene que trabajar en la fábrica del pueblo. Siempre está refunfuñando porque no le gusta el trabajo en la fábrica, pero no tiene otro remedio; del campo ya no puede vivir ni él ni su familia.

Elvira dice que de mayor quiere ser agricultora como su padre, su abuelo y su bisabuelo.

¿Lo conseguirá?

B.- Contestad estas preguntas.

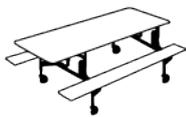
- ¿Por qué cada vez es más difícil vivir del campo?
- ¿Qué pasaría si todos los agricultores acabasen haciendo lo mismo que el padre de Elvira?

v2|a11

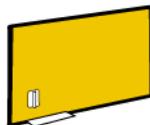
dos caminos distintos



Ciclo superior



Aula



Para niños y niñas

Conocimiento del
medio natural, social
y cultural
Educación artística

Área

A.- Elaborad un mural de una fruta o verdura producida con la agricultura industrial y otra de la agricultura ecológica.

Dividíos en grupos para hacerlo.

Podéis utilizar dibujos, fotografías y textos explicativos.

B.- Prestad atención sobre qué información os ha sido más fácil de encontrar.

Valorad qué información (publicaciones, fotos, etc.) os ha sido más accesible, y contestad la siguiente cuestión.

¿Cuáles pensáis que son los motivos que explican que una esté más al alcance que la otra?

v3|a1

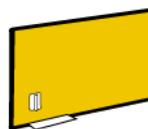
la fruta escondida



Educación infantil



Aula



Para niños y niñas

descripción

Las niñas y niños tendrán que encontrar una pieza de fruta escondida con la ayuda del resto.

material

- Frutas de temporada

realización

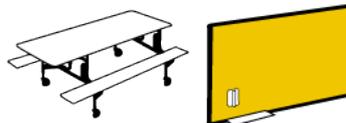
1. Un niño o una niña sale del aula o se pone de espalda.
2. Escondemos la pieza de fruta en el aula y pedimos al niño o niña que entre.
3. La niña o niño empezará a buscarla con la ayuda del resto que irán diciéndole “cerca, cerca” o “lejos, lejos”, “caliente” o “frío”, etc.
4. Cuando la haya encontrado se puede repetir con otras.
5. La pieza de fruta encontrada se puede tomar a la hora de desayunar.

v3|a2

una brocheta de frutas



Educación infantil



Aula



Para niños y niñas

descripción

Se hacen brochetas de frutas personalizadas según los gustos de cada niña o niño.

material

- Punzones de madera
- Frutas ecológicas de temporada
- Cuchillos de punta redonda
- Cuencos

realización

1. Se limpia la mesa de trabajo y el alumnado se lava las manos.
2. Colocamos sobre la mesa todas las frutas.
3. Mientras se repasa el nombre y las características de cada fruta las vamos cortando a trozos.
4. Pedimos, fruta por fruta, a quién le gusta y le invitamos a acercarse a la mesa con su brocheta y a ponerle un trozo de fruta a ésta. Sugerimos al alumnado que no la ha probado o no le gusta que lo intente de nuevo.
5. Repetimos hasta que no queden más frutas o las brochetas estén llenas.
6. Si llevamos las brochetas al frigorífico, se pueden tomar como postres.

v3|a3

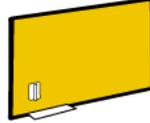
los que son alimentos y los que no



Ciclo inicial



Aula



Para niños y niñas



Conocimiento del
medionatural, social
y cultural

Área

A.- Observad la siguiente imagen y rodead todo aquello que sean alimentos.



v3|a4

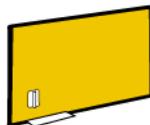
lo que proviene de un huerto



Ciclo inicial



Aula



Para niños y niñas

Conocimiento del
medio natural, social
y cultural
Lenguas

Área

A.- Se han desordenado las letras de los alimentos ¿Nos podéis ayudar a colocarlas?



GAHLECU



ÑAIP



MITOENPI



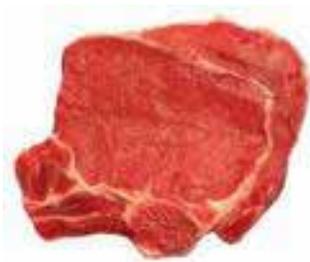
CASPEDO



MATOET



OANTPÁL



NRECA

B.- Relacionad con flechas.



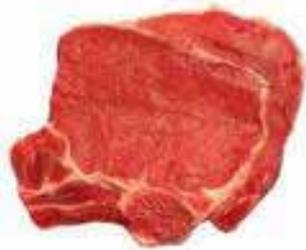
ME GUSTA
MUCHO



ME GUSTA
UN POCO



NO ME GUSTA
NADA

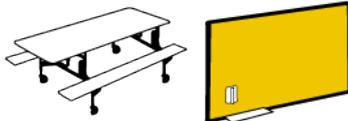


v3|a5

la pera de aquí y la piña de allá



Ciclo inicial



Aula



Para niños y niñas

Conocimiento del medio natural, social y cultural
Matemáticas

Área

A.- Observad el recorrido que hacen estos dos alimentos para llegar a la tienda:

La piña extranjera

10º Piña en venta



9º Camión

8º Almacén

7º Camión

6º Puerto

5º Barco

4º Camión

3º Almacén

2º Camión

1º Plantación

La pera catalana

5º Pera en venta



4º Camión

3º Almacén

2º Camión

1º Plantación

B.- Pintad de color los cuadros.

- Verde el de la piña y la pera.
- Rojo el de los camiones.
- Amarillo el de los almacenes.
- Azul el de la plantación.
- Naranja el del barco.

C.- Contad cuántos recuadros hacen falta para que la piña extranjera llegue al mercado.

Contad ahora cuántos recuadros hacen falta para que la pera catalana llegue al mercado.

D. Responde las preguntas.

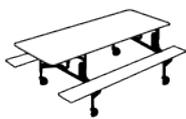
- ¿Cuál de los dos productos hace más pasos para llegar al mercado?
- ¿Cuántos camiones son necesarios para que la piña llegue al mercado?
- ¿Cuántos camiones son necesarios para que la pera llegue al mercado?
- ¿Cuál de los dos productos necesita un barco para llegar al mercado?
- ¿Cuál de los dos productos utilizará menos petróleo para llegar al mercado?
- ¿Qué contaminará más, la piña extranjera o la pera catalana?

v3|a6

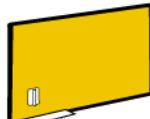
una piña kilométrica



Ciclo medio



Aula



Para niños y niñas



Conocimiento del
medionatural, social
y cultural
Lenguas

Área

A.- Observad los recorridos que harían estos dos productos.

Una piña en la mesa de una comida de Navidad pasaría por todo esto:

1. Crece en una plantación en Costa Rica
2. Cuando aún no está madura la recogen y la ponen en un almacén
3. La transportan en un camión hasta el puerto
4. Pasa unos días en otro almacén
5. La cargan en un barco
6. Pasa muchos días viajando atravesando el océano
7. Llega al puerto de Barcelona
8. La cargan en otro camión
9. La ponen en otro almacén
10. La compra la tendera o el tendero de la frutería
11. La carga en su furgoneta
12. Finalmente se vende y llega a una casa

Unas castañas que comemos para la fiesta de la Castañada:

1. Crecen en un castaño en el Alto Empordán
2. Cuando están maduras, se recogen
3. Las transportan hasta el almacén
4. La frutera o frutero compran las castañas
5. Las transportan en su vehículo
6. Finalmente se venden y llegan a una casa

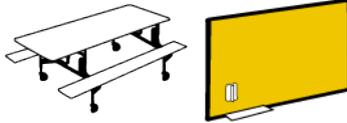
B.-Teniendo en cuenta los dos cuadros anteriores, responded si cada afirmación es verdadera o falsa.

La piña viaja muchos kilómetros	V	F
Para comer castañas en otoño se necesitan pocos medios de transporte	V	F
Las castañas viajan pocos kilómetros	V	F
La temporada de la piña es el verano	V	F
Las castañas tienen que estar mucho tiempo almacenadas	V	F
Para el medio ambiente es bueno comer piña en invierno	V	F
Para que llegue una piña en invierno se consume mucho más petróleo	V	F
Las castañas viajan muchos kilómetros	V	F
La temporada de las castañas es el otoño	V	F
Las piñas fuera de temporada necesitan más envases	V	F
Comer productos que no son de temporada no contamina	V	F
Las castañas pueden ser producidas en nuestro país	V	F
Por comer piña en Navidad contaminamos más	V	F

v3|a7 *Como, CO2*



Ciclo medio



Aula



Para niños y niñas

Conocimiento del
medio natural, social
y cultural
Matemáticas

Área

A.- Calculad.

Para que una piña llegue a nuestro país desde Costa Rica, necesitará viajar 7.000 Km. Por cada kilómetro se emiten 113 gramos de CO₂.

¿Cuántos Kg de CO₂ llegarán a la atmósfera?

Para que al fin las castañas lleguen a la frutería de tu barrio, tienen que viajar 150 Km. Por cada kilómetro se emiten 113 gramos de CO₂.

¿Cuántos Kg de CO₂ llegarán a la atmósfera?

v3|a8

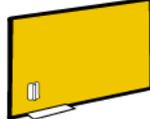
Bonitas por fuera, contaminadas por dentro



Ciclo medio



Aula



Para niños y niñas

Conocimiento del
medio natural, social
y cultural
Educación artística

Área

A.- Observad la imagen sobre un puesto de frutas y verduras de un mercado.

Imaginad que estamos en verano y tenéis que hacer la compra. Debajo tenéis dos cestas:

Llenad la cesta 1 con los productos que creáis que, para llegar a nuestro país, han contaminado más.

Escribid en la cesta 2 el nombre de aquéllos que creáis que para llegar al mercado de nuestro barrio o pueblo han contaminado menos.



Los productos que tenéis que incluir son: plátanos, piña, fresas, patatas, melón, acelgas, alcachofas, boniatos, castañas, mandarinas, manzanas, naranjas, zanahorias, peras.

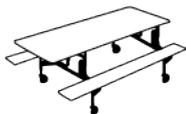
B. Ahora haced lo mismo pero dibujando las frutas y verduras que corresponden a cada una de las cestas.

v3|a9

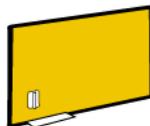
sólo una estación o todo el año



Ciclo medio



Aula



Para niños y niñas

Conocimiento del medio natural, social y cultural

Área

A.- Haced una lista con 15 tipos de frutas y verduras y clasifícalas en función de su temporada natural.

Sólo en una estación				
Todo el año	Verano	Otoño	Invierno	Primavera

B.- De los productos que habéis puesto en el recuadro anterior, volverlos a clasificar teniendo en cuenta cuando acostumbraís a comerlos en casa.

Todo el año	Sólo en la estación natural

C.- Escoged un producto que en el primer cuadro esté en la columna “Sólo en una estación” y que en el segundo cuadro esté en “Todo el año” y responded:

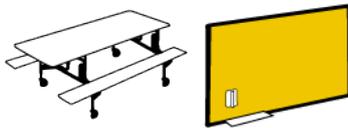
¿Este alimento se ha producido cerca o lejos de casa?

¿Qué es lo que la mayoría de alimentos que se consumen fuera de temporada provocan? Haced un círculo en las respuestas que creáis que son ciertas respecto a estos productos:

- Hacen felices a las tenderas y tenderos.
- Provocan emisiones de CO₂.
- Necesitan muchos medios de transporte.
- Incrementan el uso de petróleo.
- Aumentan el uso de embalajes.
- Consumen mucha energía.
- Tienen unos colores más bonitos.
- Favorecen el calentamiento global.
- Gustan mucho a los consumidores y consumidoras.



Ciclo superior



Aula



Para niños y niñas

Conocimiento del
medio natural, social
y cultural
Lenguas
Matemáticas

Área

A.- Leed este texto con atención.

Una dieta basada sobre todo en productos de origen animal, necesita mucha más tierra, energía y agua que una basada en los productos vegetales, como verduras y cereales. Para producir una caloría de carne se consume nueve veces más energía y el 33% más de combustibles fósiles que para conseguir una de origen vegetal.

La mayor parte de los alimentos que se consumen en países del Norte han viajado entre 2.500 y 4.000 kilómetros, antes de llegar a su destino.

La biodiversidad agrícola está en peligro por los mecanismos actuales del mercado. Éstos benefician determinadas variedades por intereses comerciales.

Tradicionalmente los pueblos han consumido carne. Pero nunca lo han hecho a los niveles actuales. Tampoco la cría animal ha supuesto la explotación de la naturaleza como se hace actualmente. Por otra parte, tampoco éramos tantas bocas para alimentar.

Escoger alimentos frescos –no envasados ni procesados–, de cultivos cercanos y de temporada, significa decantarse por productos de menor impacto ecológico. Además también serán más sabrosos.

EdPAC (2010)

Imaginad que en nuestro país no hubiese consumo de carne. Teniendo en cuenta lo que nos dice el texto anterior y que en un día se consumen en tu comunidad autónoma 100 toneladas de frutas y cereales y que la emisión de CO₂ por tonelada es de 150 kg.

¿Qué emisión de CO₂ habría?

Ahora imaginad que sólo comiésemos carne.

¿Qué emisión de CO₂ habría?

¿Cuál de las dos dietas es más respetuosa con el medio ambiente?

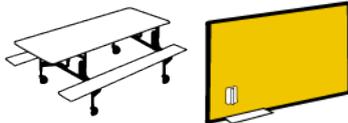
De lo que habéis leído ¿qué información os ha resultado más interesante?

v3|a11

son de aquí o son de allá



Ciclo superior



Aula



Para niños y niñas

Conocimiento del medio natural, social y cultural

Área

A.- Del siguiente listado de alimento rodead Sí o No, en función de si se pueden producir en la península ibérica o no.

Jamón	Sí	No
Leche	Sí	No
Hamburguesas	Sí	No
Yogur	Sí	No
Kiwis	Sí	No
Naranjas	Sí	No
Cacao	Sí	No
Café	Sí	No
Lechuga	Sí	No
Pan	Sí	No
Calamares	Sí	No
Piña	Sí	No
Huevos	Sí	No
Mango	Sí	No
Azúcar	Sí	No

B.- Del cuadro anterior haced el listado de qué productos no se pueden producir en la península ibérica.

¿Entre todos estos, cuáles consideraréis imprescindibles para vuestra dieta?

C.- De los que consideraréis imprescindibles, pensad si hay un alimento que lo pueda sustituir.

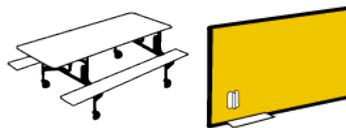
¿Hay algún alimento que no se pueda sustituir? ¿Por qué?

D.- Ahora imaginad que sois el cocinero o la cocinera de un restaurante.

Tenéis que elaborar dos menús: uno ecológico y otro que no lo es. Tenéis que hacer dos cartas, teniendo en cuenta que en cada una tiene que haber dos primeros platos, dos segundos y dos postres para elegir.



Educación infantil



Aula



Para la infancia

descripción

El alumnado hace una merienda de comercio justo y biológico que regalará a otras niñas y niños.

material

- Tabletas de chocolate de comercio justo.
- Pan biológico
- Bandeja
- Cuchillo de sierra

realización

1. En una mesa limpia ponemos las tabletas de chocolate.
2. Mientras el alumnado las parte con las manos y separa las tabletas, el profesorado corta las rebanadas de pan.
3. Pone en la bandeja las rebanadas con el chocolate encima.
4. Explicamos que se trata de un producto de comercio justo que ayuda a que las personas de algunos países vivan con dignidad. También podemos comentar que detrás del chocolate que no proviene de comercio justo hay niñas y niños trabajando y, por lo tanto, no pueden ir a la escuela como ellas y ellos.
5. Con las bandejas, irán clase por clase repartiendo la merienda a otras niñas y niños de la escuela explicando que son los mejores productos porque el chocolate es de comercio justo y el pan biológico.

v4|a2

¿qué hay en una granja?



Educación infantil



Aula



Para niños y niñas

descripción

El alumnado pinta dibujos de alimentos, productos y objetos de una granja.

material

- Dibujos anexos para pintar
- Utensilios para pintar

realización

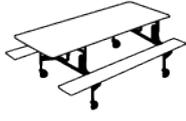
1. Repartimos los dibujos y el alumnado tendrá que pintar aquello que se puede encontrar en el campo.
2. Repasemos cuáles son y su utilidad.
3. Los colgamos en el aula escribiendo en grande la inicial de la palabra con la que empieza.

v4|a3

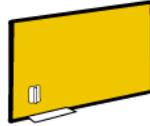
el lugar de cada cual



Ciclo inicial



Aula



Para niños y niñas

Conocimiento del medio natural, social y cultural
Ed. para la ciudadanía y los DDHH
Lenguas
Área

A.- Relacionad cada actividad con la persona que la realiza.

Hombre
Niña
Abuela

Ir a la escuela
Trabajar en una fábrica
Jugar en el patio
Ir al Hogar de Personas Mayores
Cuidar de niños pequeños

B.- Ordenad las sílabas o las letras y marcad los lugares donde un niño o una niña no tendrían que estar.



Q-R-A-P-U-E



CUE-ES-LA



TE-CAN-RA



CIÓN-TRAC-A

v4|a4

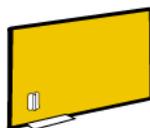
las dos caras de una pelota



Ciclo inicial



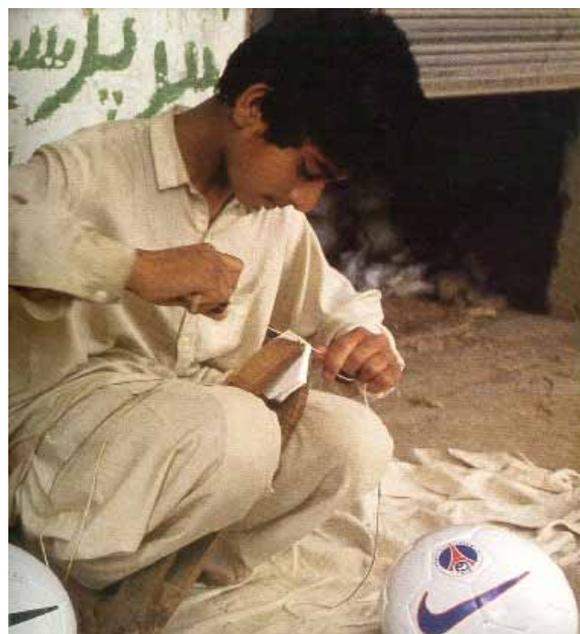
Aula



Para niños y niñas

Conocimiento del
medio natural, social
y cultural
Ed. para la ciudadanía
y los DDHH
Educación artística
Área

A.- Observad detenidamente las dos fotografías.



Marcad con una cruz lo que creáis que está bien.

- Son niños
- Tienen la misma edad
- Van vestidos igual
- Todos juegan con la pelota
- Un niño está trabajando
- Todos están en un campo de fútbol
- Uno no puede ir a la escuela

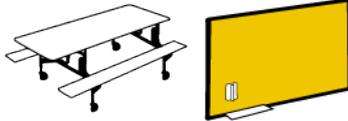
B.- Pensad cuál de las dos actividades os gusta hacer y dibujadla.

v4|a5

¿qué preferimos?



Ciclo inicial



Aula



Para niños y niñas

Conocimiento del
medio natural, social
y cultural
Matemáticas

Área

A.- Rellenad el final de las siguientes frases.

Mi desayuno preferido es...

Mi bebida preferida es....

Mis postres preferidos son...

B.- Haced un recuento en clase con todas las respuestas.

El desayuno preferido de la clase es...

La bebida preferida de la clase es...

Los postres preferidos de la clase son...

C.- Contestad estas cuestiones.

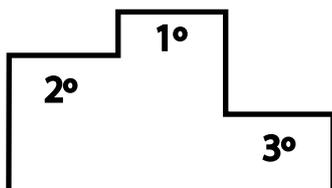
¿Son comidas que las hacemos en casa o las compramos ya hechas?

¿Los alimentos comprados, de qué marca son?

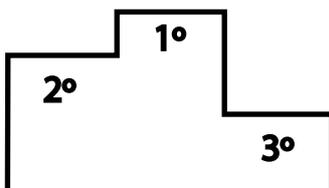
¿Hemos visto publicidad sobre estas comidas por la tele?

¿Creéis que tienen mucho envase? ¿Qué hacemos después?

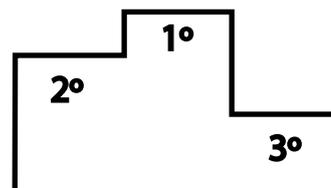
D.- Escribid el nombre de los alimentos en el pódium. En primer lugar el alimento preferido, en segundo el medio y en el tercer escalón el último elegido.



Desayuno: bocadillo, fruta y pastelería industrial.



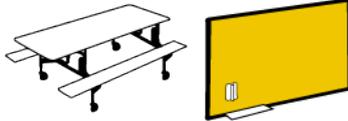
Bebidas: zumo de frutas natural, refrescos y leche.



Postres: caseros, comprados hechos y fruta.



Ciclo medio



Aula



Para niños y niñas

Conocimiento del medio natural, social y cultural
Ed. para la ciudadanía y los DDHH
Área

A.- Relacionad la columna del medio según lo hagan las empresas multinacionales o las cooperativas de comercio justo.

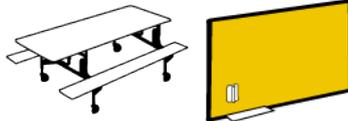
EMPRESAS MULTINACIONALES	<p>Cuida el medio ambiente</p> <p>En algunas, trabajan menores</p> <p>Se gastan mucho dinero en publicidad</p> <p>El precio es lo más importante</p> <p>Mujeres y hombres reciben el mismo sueldo</p> <p>Ayudan a los pueblos y a las comunidades</p> <p>Contaminan el entorno</p> <p>Sus productos los podemos encontrar en los supermercados</p>	COMERCIO JUSTO
-----------------------------	--	-------------------

B.- En cada grupo de palabras hay una que sobra. Marcadla.

<p><u>Productos de comercio justo</u></p> <p>chocolate</p> <p>café</p> <p>coche</p> <p>fruta</p> <p>galletas</p>	<p><u>Niñas y niños</u></p> <p>escuela</p> <p>trabajar</p> <p>divertirse</p> <p>jugar</p> <p>vacaciones</p>
<p><u>Comercio justo</u></p> <p>medio ambiente</p> <p>derechos humanos</p> <p>solidaridad</p> <p>contaminación</p> <p>cooperación</p>	<p><u>Producto ecológico</u></p> <p>carne</p> <p>pesticidas</p> <p>campo</p> <p>reciclaje</p> <p>medio ambiente</p>



Ciclo medio



Aula



Para niños y niñas

Conocimiento del medio natural, social y cultural
Ed. para la ciudadanía y los DDHH
Lenguas

Área

A.- Leed con atención las siguientes afirmaciones. Marcad si provienen del comercio justo o no.

Con el dinero del chocolate las familias pueden comprar comida, ropa y pagar la escuela de sus hijas/os.

Para cultivar el chocolate se han utilizado pesticidas.

En la cosecha del chocolate, han trabajado niñas y niños.

La puedo comprar en cualquier supermercado.

La elaboración de chocolate no ha estropeado el medio ambiente.

La marca del chocolate se anuncia por televisión.

Para fabricar chocolate, hombres y mujeres han cobrado el mismo dinero.

Se ha pagado con dignidad a las personas que trabajan haciendo el cacao en países del Sur.

Chocolate de comercio justo	Otros chocolates

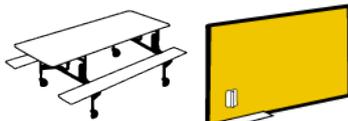
B.- En grupos de cuatro, escribid un cuento donde su protagonista sea el chocolate de comercio justo.

Pensad en las más pequeñas y pequeños ya que tendréis que ir a sus clases a leerles el cuento.

C.- Escoged el cuento que os haya gustado más e id a un aula de 1º o 2º para explicarlo.



Ciclo medio



Aula



Para niños y niñas

Conocimiento del
medio natural, social
y cultural
Ed. para la ciudadanía
y los DDHH

Área

A.- Responded las siguientes preguntas.

¿Quién puede tener más interés en enriquecerse, las grandes empresas o el comercio justo?

¿Por qué?

B.- Leed estas razones por las que conviene comprar y consumir productos de comercio justo. Descartad las que no sean correctas.

Porque con la comida de comercio justo te regalan muchas cosas.

Porque no se gastan el dinero en publicidad.

Porque los trabajadores y las trabajadoras tienen un sueldo digno.

Porque hay muchas bebidas de comercio justo que ayudan a la economía de la población y no a las grandes empresas.

Porque respetan el medio ambiente (tierra y agua).

Porque los alimentos son más saludables.

C.- Imaginad que sois una familia campesina que vive en un país de América Latina o África.

¿Quién preferís que os compre vuestro producto (azúcar, té, café o cacao), un intermediario/a de una empresa multinacional o una entidad de nuestro país que se dedicara al comercio justo?

¿Por qué motivos?

v4|a9

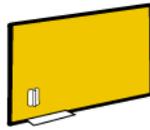
los derechos de las personas trabajadoras



Ciclo superior



Aula



Para niños y niñas

Ed. para la ciudadanía y los DDHH
Lenguas

Área

A.- El comercio justo respeta los derechos humanos mientras que, a menudo, las empresas transnacionales no lo hacen. De la lista, subrayad los derechos humanos.

Todas las personas nacemos libres y con los mismos derechos.

Sólo los que tienen dinero tienen derecho a tener una vivienda.

Los derechos humanos cambian en cada país.

Tenemos derecho a poder comer para vivir.

La infancia tiene el derecho a dejar la escuela e ir a trabajar.

Las personas tenemos derecho a ir a un centro sanitario cuando estamos enfermas.

Necesitamos tener tiempo para descansar.

Si una persona no nos gusta, tenemos derecho a despedirla.

Podemos quitar a alguien una cosa si la necesitamos.

Los derechos son iguales para todas las personas.

Tenemos derecho a recibir un regalo por nuestro cumpleaños y por Navidad.

B.- Completad los vacíos de las frases con las palabras que tenéis debajo.

medio ambiente

niñas y niños

trabajadoras/es

comercio justo

derechos

El café del comercio justo garantiza que los tengan un salario digno.

Algunas empresas multinacionales no respetan los humanos.

Hay empresas que para ganar más dinero tienen trabajando.

El comercio justo se compromete a respetar el

El colabora con el desarrollo de los pueblos y las comunidades.

v4|a10

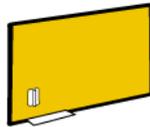
el mapa de la pobreza en el mundo



Ciclo superior



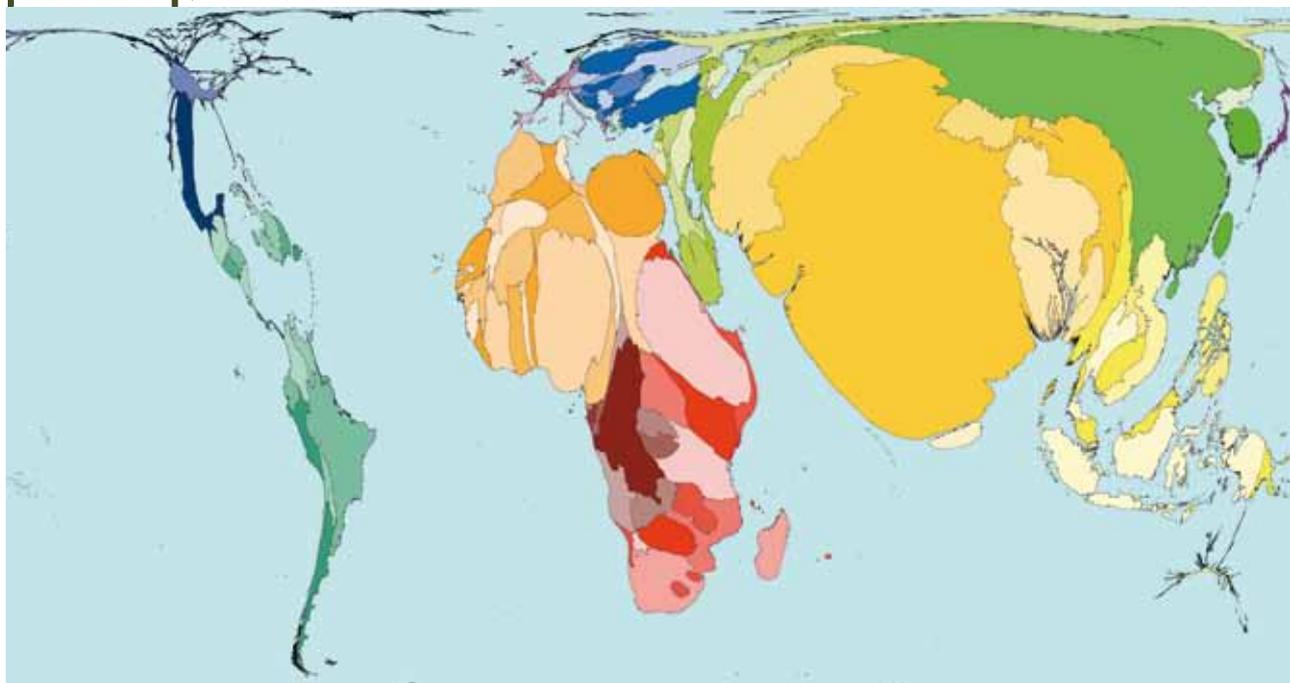
Aula



Para niños y niñas

Conocimiento del medio natural, social y cultural
Ed. para la ciudadanía y los DDHH
Lenguas
Área

A.- Observad este mapa; a más superficies de los continentes, más pobreza de las personas que allí viven.



2006 SASI Group (Universitat de Sheffield) y Mark Newman (Universitat de Michigan)

B.- Responded a las siguientes preguntas.

¿Dónde hay más infancia que trabaja, en el Norte o en el Sur?

¿En qué continente hay más niñas y niños?

¿En qué continentes creéis que están los países con más riqueza?

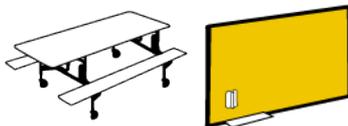
¿Dónde creéis que hay explotación infantil? ¿Por qué creéis que es así?

Anotad el nombre de alguno de los países donde creéis que hay más explotación infantil.

C.- Sois periodistas y hacéis un viaje a un país del Sur. Cuando visitáis una fábrica, observáis que hay niñas y niños que están trabajando. Escribid una noticia.



Ciclo superior



Aula



Para niños y niñas

Conocimiento del medio natural, social y cultural
Ed. para la ciudadanía y los DDHH
Lenguas
Educación artística

Área

A.- Pensad en la siguiente situación.

Una trabajadora de un taller textil de un país del sur-este asiático denuncia a su jefe porque no está de acuerdo con el sueldo que cobra. Piensa que es muy bajo; además, tiene compañeros hombres que cobran más por hacer el mismo trabajo.

Escenificad el juicio con los siguientes personajes: trabajadora, jefe de la fábrica, representante sindical y jueza.

B.- Responded a estas preguntas.

¿Qué soluciones habéis encontrado al conflicto?

¿Os gustan a todos estas soluciones? ¿A quién no? ¿Por qué?

C.- Explicad al resto las soluciones que habéis encontrado.

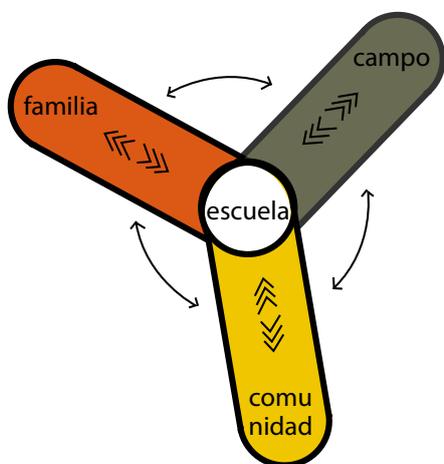
D.- Finalmente, escribid una carta al juez explicando las posibles soluciones que habéis encontrado conjuntamente.

En el escrito tenéis que incluir una realidad de algún país del Sur, incluir la necesidad de la libertad de sindicación y hacer alguna propuesta relacionada con la economía solidaria de comercio justo.

Tránsitos



Tránsitos... ¿Qué son los tránsitos...?



[s. XV; del latín trans tus, -us, íd., der. de transre ‘ir más allá’ , “pasar“]

- 1 Acción de transitar.
 2. m. Actividad de personas y vehículos que pasan por una calle, una carretera, etc.
 3. m. paso (El sitio por donde se pasa de un lugar a otro).
 5. m. Lugar determinado para hacer alto y descanso en alguna jornada o marcha.
 6. m. Paso de un estado o empleo a otro.
- de ~.1. loc. adj. Dicho de una persona: Que no reside en el lugar, sino que está en él de paso.

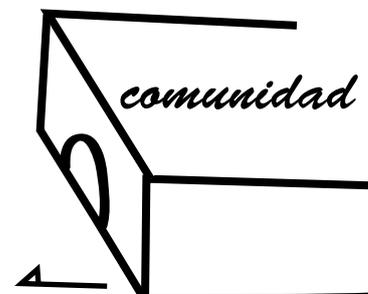
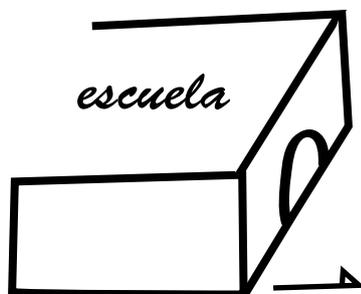
Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española, 22.ªed. 2001

Educación para la transformación

Los Tránsitos son propuestas educativas de relación entre dos espacios que van más allá de la educación formal curricular del aula. Inspirados en propuestas metodológicas participativas –como la ReflectAcción– buscan la transformación individual, de grupo y comunitaria.

¿La perspectiva de siempre?

Algunas personas ven la escuela como una microsociedad con una dinámica propia al margen de lo que pasa alrededor. Y hay quienes piensan que al campo o a los espacios familiares les pasaría una cosa parecida; tendrían su talante propio y estarían alejados de otros espacios como por ejemplo la escuela.



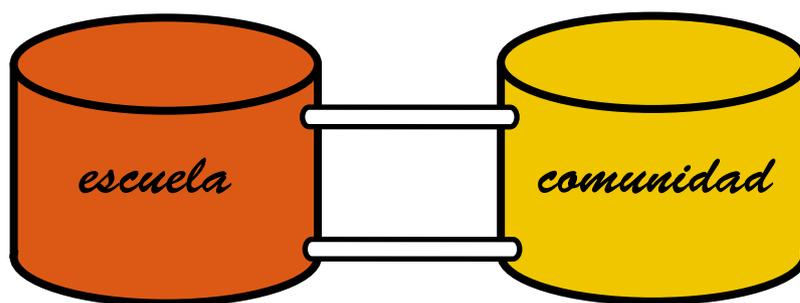
Modelo tradicional; ejemplo de relación entre la escuela y la comunidad

La relación entre el campo y la familia con la escuela sería más bien puntual y en una única dirección. Así, el campo proveería de alimentos a la escuela pero no recibiría nada a cambio, o las familias llevarían e irían a buscar a las niñas y los niños al centro educativo y basta. O la escuela formaría al alumado que acabarían trabajando en el campo pero no recibirían nada de este.

Una visita al campo podría tratarse sólo de un contacto puntual y anecdótico, en el cual sólo una parte se mueve.

Educar y educarnos desde la relación

La propuesta educativa de los Tránsitos entiende que los diferentes espacios se convierten en una especie de depósitos con capacidad de dar a otras personas pero con necesidad de recibir. O unos almacenes de energía y de conocimiento con vasos comunicantes.



Modelo de los Tránsitos; ejemplo de relación entre la escuela y la comunidad

Desde esta visión progresista y comunitaria, los espacios nos invitan a:

- Relacionarnos constantemente.
- Entender que las personas nos necesitamos unas a otras—la escuela necesita los alimentos del campo pero éste también se nutre de nuestros conocimientos y de la sabiduría de las familias.
- Abrir las puertas a otras realidades y estar dispuestos y dispuestas a movernos.

Una comunidad educativa

Los Tránsitos pretenden educar a la infancia pero también otras cosas. También buscan facilitar la relación, el conocimiento mutuo y la implicación de las familias, los niños y las niñas, la comunidad y las personas trabajadoras del campo en una sociedad sostenible y en una alimentación sana para las personas, para la tierra y para la soberanía de los pueblos. Tal como defienden algunas propuestas pedagógicas -como el trabajo de Freire- todas y todos aprendemos y, al mismo tiempo, somos agentes educativas/os (las niñas y niños también).

Empieza ahora o más adelante, aquí o allá

Las propuestas educativas se pueden iniciar en cualquier momento y desde cualquier espacio.

Compartir la comida conjuntamente puede ser una propuesta: ya sea comer en el campo o bien en el comedor de la escuela.

O podemos iniciar nosotras y nosotros acciones o partir de les propuestas de otras personas y en un sentido u otro —las agricultoras y agricultores pueden ir a formar al alumnado por iniciativa propia o para responder la propuesta del equipo docente.

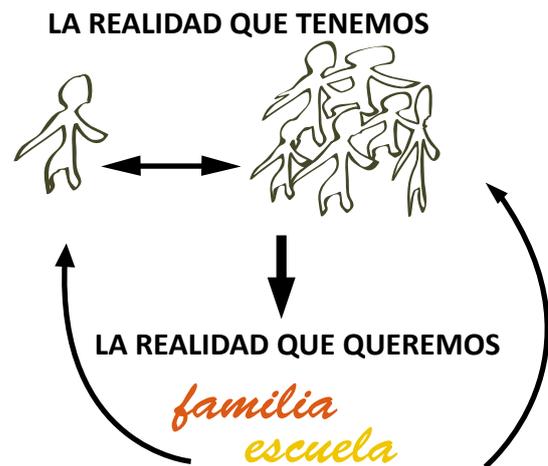
Una escuela, tres tránsitos

Son tres y tienen como epicentro la escuela; el campo, la casa —donde vive la niña o niño— y la comunidad —los equipamientos, la vida asociativa y las instituciones del barrio o el pueblo donde está el centro educativo.

Preparando los tránsitos con el alumnado

Los pasos educativos con las niñas y los niños que podemos realizar para iniciar los Tránsitos son:

Ejemplo	
1º Conocer la realidad de cada niña y cada niño	Mediante preguntas adaptadas a la edad del alumnado, cada una y cada uno expresa si conoce agricultores o agricultoras, y si ha estado con ellos y ellas en el campo o en otros espacios.
2º Saber en qué situación está el grupo de niñas y niños con que trabajamos	Se pide al grupo si conocen las agricultoras y agricultores que sirven los productos a la escuela, el motivo de por qué no saben quiénes son, si las han invitado a ir.
3º Preguntar que les gustaría cambiar de la realidad que tienen	Si reflexionamos sobre qué supone no conocer a las personas y los proyectos que hacen posible que coman biológico, es probable que quieran ponerle remedio.
4º Buscar acciones viables para modificar aquello que queremos	El alumnado decide ponerse en contacto con los agricultores y agricultoras para conocer el campo y, una vez allí, invitarlos e invitarlas a la escuela.



Propuesta metodológica de los Tránsitos; ejemplo de relación entre la escuela y el campo

Transitando

A pesar de hacer algunas propuestas de Tránsitos, la experiencia de la escuela, el contacto con las agricultoras y agricultores o el talante de las familias, viene a ser el punto de partida para la elaboración de propuestas con una intención de proceso.

Diferenciadas en Preparación, Realización y Valoración, van acompañadas de Cápsulas. Estas son ideas de acciones en la línea del tránsito.

Las experiencias que los acompañan sólo pretenden inspirar cierto tipo de intervenciones y recoger iniciativas de personas y organizaciones que ya hace tiempo han hecho que nuestras paredes sean permeables.

t1 Campo <> Escuela

dando salida a los excedentes del campo

Desde la escuela facilitaremos la salida de los excedentes del campo o la granja, colaborando en la viabilidad social y económica de la producción agroecológica.

JustificAcción

La industria agroalimentaria tiene unos canales de distribución seguros y firmes. Por un lado lo facilita su convivencia con las grandes distribuidoras y superficies, y por otro no tienen ningún inconveniente en acudir al mercado mundial de productos alimentarios e importar o exportar la producción a miles de kilómetros.

Por otra parte, la agricultura y la ganadería ecológica –con su defensa del mercado local y de los productos de temporada– a menudo tiene dificultades para dar salida a su producción. Desde la escuela, conscientes de esta dificultad, podemos ayudar a mitigarla.

1º Preparación

Nos ponemos en contacto con la agricultura y/o la ganadería agroecológica o tradicional. Podemos encontrar a las personas que trabajan en este ámbito o bien porque las conocemos o poniéndonos en contacto con una Asociación de Defensa Vegetal (ADV) de la comarca o mediante la coordinadora de grupos de consumo ecológicos La Repera. Los criterios a la hora de seleccionarlas pueden ser diversos.

- Sirve al comedor escolar ecológico o a grupos de consumo de la población.
- Es de la cercanía de la población o la comarca.
- Tienen un proyecto agroecológico interesante.

Las agricultoras y agricultores compartirán con nosotros las posibles dificultades que tienen y en las que nosotros podemos incidir. Pueden ser, entre otras:

- Dar salida a los excedentes (verdura, fruta, carne o lácteos) en algunas épocas del año.
- Difundir su oferta de producción y su proyecto socioambiental.

Una vez recogidas, el equipo de la escuela puede estudiar las herramientas a nuestro alcance para colaborar. Podemos abrir canales de participación con los educadores y las educadoras de comedor, madres y padres, y el personal no docente.

Conseguir un acuerdo desde el Consejo Escolar facilitará la implicación de todo el centro y agilizará la gestión. Además, inicia un canal de información y participación de toda la comunidad.

Para promover la participación del alumnado –especialmente de los ciclos medio y superior– en la iniciativa así como recoger las propuestas, el personal docente puede trabajarlo en las aulas o en el espacio de comedor. Podemos hacerlo a partir de sus conocimientos previos, sus experiencias y sus emociones al respecto:

Conocimientos	<ul style="list-style-type: none"> • ¿Conocemos algún agricultor o alguna agricultora? ¿Sabemos de alguna persona que tenga un huerto pequeño? ¿Y alguna persona que trabaje en una granja o haga pastoreo? ¿Trabajan de forma artesanal y/o ecológica? • ¿Sabemos que la agricultura tiene muchas dificultades para salir adelante?
Experiencias	<ul style="list-style-type: none"> • ¿Hemos hecho alguna vez labores en el campo o en una granja? • ¿Hemos visto cómo trabajan las personas del campo? • ¿Nos han hablado alguna vez de los problemas que tienen? ¿Cuáles eran?
Sentimientos	<ul style="list-style-type: none"> • ¿Cuándo hemos visto un campo yermo, qué hemos sentido? • ¿Cómo nos gusta más el campo, vivo y trabajado o abandonado? • ¿Saber que cada vez menos personas pueden vivir del campo o la ganadería, nos provoca tristeza o nos es indiferente? • ¿Qué nos resulta más grato, un campo industrial con monocultivo y el uso de agroquímicos, o un huerto variado que cuida de la tierra y el agua? • ¿Nos gustaría hacer alguna cosa para ayudar a estas personas?

Una vez que sabemos qué conoce, ha vivido y siente el alumnado, le podemos explicar la situación concreta de la agricultura o la ganadería con quien tenemos el vínculo, para que piense como podemos colaborar desde la escuela y haga propuestas.

2º Realización

La distribución de alimentos frescos va acompañada de algunos aspectos (riesgo sanitario, tiempo corto de calidad óptima, necesidad de refrigeración...) que dificultan su realización desde una escuela. Por eso, salvo excepciones, con los excedentes de producción tendremos que hacer previamente conservas.

Para hacer frente al coste de las materias primas podemos:

- Conseguir ingresos extraordinarios, como cuotas especiales a las familias, entradas para actividades especiales –ferias, sorteos, fiestas u otros.
- Disponer de gastos con presupuesto del centro (comedor o merienda).

Con respecto a la distribución, puede hacerse en la propia escuela o utilizar canales de distancia corta. En cualquier caso, no podrá ser una actividad comercial porque requeriría una gestión y el cumplimiento de unos requisitos sanitarios que no están a nuestro alcance. Ejemplos de salidas a los productos elaborados:

- Las niñas y los niños se llevan a casa los productos elaborados.
- Se consumen en horario lectivo (desayuno, comida o merienda).
- Se ofrecen -con una compensación económica para actividades de la escuela- a fiestas del centro o ferias...

Para la difusión de la producción de la agricultura o ganadería la escuela puede participar, en función de nuestros conocimientos, en diferentes aspectos como:

- Apoyo en el redactado y diseño de un folleto informativo.
- Creación de una Web o un blog.
- Apoyo en la creación de una Web con una base de datos php para hacer pedidos por Internet, con software libre.
- Difusión boca a boca o con otros medios utilizando nuestros contactos y canales (madres y padres, personal de la escuela, redes en las que se participa...).

3º Valoración

De la experiencia podemos valorar el proceso y el resultado. Estas preguntas nos pueden ayudar a hacerla:

PROCESO	Campo	<ul style="list-style-type: none"> • ¿Hemos podido establecer canales de colaboración y sinergias? • ¿Nos han suministrado los excedentes de la forma en que habíamos pactado? • ¿Nos han confiado sus dificultades entendiendo nuestro interés en incidir?
	Alumnado	<ul style="list-style-type: none"> • ¿Han participado en las actividades diseñadas? • ¿Han entendido el proyecto? • ¿Han ayudado a informar e implicar las familias?
	Escuela	<ul style="list-style-type: none"> • ¿Nos hemos implicado los diferentes estamentos del centro? • ¿Hemos informado a las madres y a los padres de la iniciativa?
RESULTADO	Campo	<ul style="list-style-type: none"> • ¿Han encontrado más distribución para los excedentes? • ¿Tienen más canales de difusión de sus actividades y productos? • ¿Ha valido la pena el trabajo con la escuela? • ¿Se sienten más acompañados por nosotros?
	Alumnado	<ul style="list-style-type: none"> • ¿Sienten satisfacción por haber colaborado con los productores de verdura, fruta o carne ecológica? • ¿Viven el campo y sus problemas de forma cercana?
	Escuela	<ul style="list-style-type: none"> • ¿Tenemos intención de repetir el proyecto? • ¿La relación entre recursos (tiempo, energía, dinero...) invertidos y el resultado ha sido satisfactoria?

Cápsulas

taller de conservas

Lo podemos realizar a la hora del comedor o bien en horario lectivo.

El personal de cocina es el más adecuado para conducirlo ya que asegurará las condiciones higiénico-sanitarias necesarias y domina las instalaciones y los utensilios de cocina de la escuela.

También tendrá que asegurar las medidas de higiene adecuadas (lavado de manos, esterilización de los utensilios, cocción previa o escaldar los alimentos, y otras).

Hay conservas de muchos tipos:

- Dulces: mermeladas de fruta y membrillo.
- Saladas: olivas, tomate (triturado, entero o frito) y otras verduras (col confitada, zanahoria, remolacha, etc.)

taller de etiquetas

Algún miembro del equipo docente o algún familiar puede crear una página para los productores. Utilizando aplicaciones pensadas para crear fácilmente una Web dinámica (tipo <http://joomla.org>), puede ayudar a alcanzar diferentes objetivos:

- Dar a conocer la producción agroecológica.
- Ofrecer los productos y realizar venta o comandas electrónicas.
- Informar sobre actividades del campo abiertas a la comunidad (como domingos de trabajo en el campo con comida colectiva, talleres para escuelas, visitas concertadas...).

El gestor de contenidos permitirá a los productores/as actualizar y mantener de forma sencilla, sin tener que conocer los lenguajes utilizados en las webs (xhtml, php). El personal de la escuela o del AMPA podrán hacerles una pequeña formación sobre su funcionamiento y asesorarlos/as cuando sea necesario.

taller de requesón

Para excedentes de leche de vaca –pero también de cabra u oveja– se puede hacer este tipo de queso fresco.

Su elaboración es sencilla y se necesitan utensilios que generalmente ya están en las cocinas (cuajo o limón, hierbas, trapos y recipientes).

A diferencia de otras conservas, el requesón tiene un periodo corto de consumo óptimo

Lo más recomendable es consumirlo el mismo día y, si se guarda, no romper la cadena del frío.

taller de etiquetas

Mientras el alumnado más mayor puede participar en la elaboración de las conservas, las y los menores pueden trabajar en la realización de las etiquetas.

Con una base impresa que contenga los diferentes elementos (nombre del producto, procedencia, características, fecha de caducidad, “sello propio de garantía ecológica”...) pueden recortarlas, pintarlas y engancharlas a los botes de cristal.

feria de san ponce

En la feria de San Ponce –el 11 de mayo– existe la tradición de poner puestos en la calle donde se venden dulces, conservas y hierbas de producción artesanal. Este día puede ser una buena oportunidad para:

- Dar salida a las conservas.
- Hacer difusión del comedor escolar ecológico–el consumo.
- Dar a conocer la agricultura y la ganadería biológica –la producción.

La escuela puede organizar una feria para toda la comunidad educativa y/o organizar (junto con otras entidades de nuestra población) una en el pueblo o en el barrio.

Experiencias

El equipo de una escuela con comedor ecológico se entera que en la comarca hay una agricultora ecológica y aunque no sirve al centro se pone en contacto con ella. Este primer encuentro permite comprobar que es una persona con muchas ganas de hacer sensibilización en agroecología y establecer puentes de conexión.

Las maestras de los cursos superiores plantean en una tutoría la posibilidad de tener una relación más estrecha con la agricultora, y la mayoría lo valoran positivamente.

La agricultora invita a la escuela (trabajadores/as, familias y alumnado) a participar en los Domingos Abiertos de su campo. Se trata de pasar la mañana realizando labores del campo a cambio se ofrece la comida. El alumnado de 5.º redacta una carta informando de los Domingos Abiertos a las familias.

Se invita a la agricultora a la escuela y cada aula preparará una canción, un pequeño cartel o una actividad para aquel día. También se preparan preguntas que se le harán.

Se le pregunta cuáles son los productos de temporada de cada estación y se hace un mural que se cuelga en el comedor y se envía por correo electrónico a las familias para cuando vayan a comprar al mercado o a las tiendas.

La agricultora se ofrece para hacer una formación básica en agricultura ecológica, que se recoge para estudiar cuándo hacerla y como remunerarla. Por otro lado la contable de la escuela se ofrece para asesorar a la asociación de la agricultora en cuestiones administrativas, porque saben trabajar en el campo pero tienen dificultades con respecto a la gestión económica.

Algunos niños y niñas y personas del AMPA expresan el deseo de participar en la visita y en la experiencia en el campo, y se está estudiando montar un Miércoles Abierto en horario lectivo.

La asociación de la agricultora no tiene suficiente volumen como para proveer al comedor, pero en la Fiesta de la Primavera de la escuela se pondrá un puesto de comercio justo y se hará una “eco-calçotada” con productos del campo de la agricultora. Ésta se ha ofrecido a hacer un espectáculo de trapecio –también sabe hacer circo– en la parte cultural.

t2 Familia <> Escuela

montando un grupo de consumo ecológico

Que el comedor de la escuela sea ecológico, puede ser el punto de partida para facilitar desde el centro que las familias tengan acceso a estos productos. Haciéndolo ayudamos a consolidar una red de colaboración entre las familias y aseguramos una coherencia en la alimentación de la infancia.

JustificAcción

Los grupos de consumo ecológico y crítico se convierten actualmente en una de las alternativas más interesantes y constructivas frente al modelo agroalimentario industrial imperante. No sólo porque, de una forma autogestionada, las unidades familiares que las integran acceden a productos ecológicos y de comercio justo a buen precio, sino porque se conoce directamente a las productoras/es y se recorta la dis-

tancia entre éstas y el campo y las consumidoras/es.

A su vez, estos grupos y de forma complementaria a la distribución de los alimentos ecológicos, actúan como plataforma de sensibilización y concienciación ciudadana de cara a un consumo socialmente responsable.

1º Preparación

El Grupo de Consumo hará una compra conjunta de alimentos ecológicos directamente a los productores/as y hará la distribución entre las familias integrantes del grupo de consumo.

La escuela puede colaborar en la creación del grupo de diferentes formas:

- Impulsando la iniciativa.
- Facilitando un espacio para la preparación y distribución de los productos.
- Poniendo a disposición del Grupo un espacio de despensa y/o refrigeración (también se podría prescindir de este espacio si la escuela no dispone de él).
- Incorporándose –maestras/os y personal no docente– como unidades de consumo.

La iniciativa se puede liderar desde el equipo de la escuela, desde el AMPA o un grupo informal de madres y padres motivados, o desde una plataforma conjunta.

Para el inicio de la experiencia unas 10-15 familias puede ser un buen número; posteriormente, y una vez consolidado el funcionamiento, se puede ampliar. Se puede trabajar siempre de forma asamblearia o bien que la asamblea designe funciones a pequeñas comisiones (Recepción y distribución, Gestión, Productoras/es...).

La gestión económica puede ir a cargo del AMPA cuando las proveedoras/es pidan una personalidad jurídica para facturar.

Los recursos que podremos necesitar son:

- Un ordenador para la gestión de los pedidos y los pagos.
- Una caja grande de plástico por familia, para poner sus pedidos.
- Un espacio para dejar las cajas de las familias (pueden ser plegables para optimizar el espacio).
- Estantes para los productos de la despensa y/o lugar donde dejar las cajas preparadas.
- Un espacio refrigerado si tenemos que tener productos que necesiten no romper la cadena del frío.
- Una balanza si pedimos productos a granel y los hemos de separar para ponerlos a cada familia.

Para cada uno de los tipos de productos tendremos que buscar un o una proveedor/a. Si la escuela ya tiene para el comedor, utilizar los o las mismos/as nos puede facilitar mucho las cosas ya que disponemos del contacto y partimos de un operativo que ya funciona (transporte, gestión, etc.). Tendremos que decidir si sólo nos proveemos de productos frescos o, además, queremos disponer de despensa (con comercio justo, conservas, pasta, etc.).

Los productos frescos pueden ser:

- Verdura y fruta.
- Pan y harina (le podemos pedir a un horno del barrio o pueblo si nos lo quieren hacer).
- Lácteos (leche, yogurt, queso fresco y flanes).
- Huevos y carne (pollo, ternera y cordero).

Además de los productos frescos y la despensa, podemos hacer pedidos puntuales de productos como por ejemplo aceite o quesos curados.

Para promover la participación del alumnado –especialmente de los ciclos medio y superior– en la iniciativa, el personal docente puede trabajarlo en las aulas o en el espacio del comedor. Podemos hacerlo a partir de sus conocimientos previos, sus experiencias y sus emociones al respecto:

Conocimientos	<ul style="list-style-type: none">• ¿Sabemos qué es un grupo de consumo ecológico?• ¿Tenemos alguno en nuestra población?
Experiencias	<ul style="list-style-type: none">• ¿En casa formamos parte de algún grupo de consumo? ¿Conocemos personas que ya forman parte?• ¿Hemos estado alguna vez en alguno? ¿Nos gustó?
Sentimientos	<ul style="list-style-type: none">• ¿Nos gustaría poder comer en casa productos ecológicos igual que lo hacemos en la escuela?• ¿Nos haría ilusión que nuestras familias faciliten a otras el consumo de estos productos?

2º Realización

Tendremos que seleccionar un día y una hora semanal para el grupo de consumo. Si es justo a la hora de salida del alumnado, aseguramos que muchas familias ya estén en la escuela y no se tengan que desplazar expresamente. Del mismo modo, el personal de la escuela también lo tendremos más fácil.

El operativo más habitual es: una vez a la semana cada familia hará el pedido del producto fresco para la siguiente. Una vez sumado, con unos días de antelación la enviaremos a las productoras/es para que lo preparen y nos lo traigan el día de recogida.

El pedido se puede hacer:

- En papel en la escuela cuando vamos a recoger los productos.
- Mediante formularios por Internet que permitan hacerlo desde casa.

El trabajo con comisiones facilitará una buena organización. Al menos habrá personas encargadas de:

1. Distribución: dos o tres personas tendrán que ir una hora antes para poner todos los productos en la caja de cada familia.
2. Gestión: hacer los cobros de las familias y el pago a los proveedores.
3. Pedidos: se tendrán que encargar de recoger los pedidos de las familias y enviarlos a los productores/as.

También puede ser interesante que haya un grupo que promueva actividades extraordinarias de sensibilización.

3º Valoración

De la experiencia podemos valorar el proceso y el resultado. Estas preguntas nos pueden ayudar a hacerla:

PROCESO Familias	<ul style="list-style-type: none">• ¿Han liderado la iniciativa?• ¿Ven interesante una coherencia entre el consumo en la escuela y en casa?
Alumnado	<ul style="list-style-type: none">• ¿Conocen la experiencia?• ¿Han entendido el proyecto?• ¿Animan a sus familias a participar?
Escuela	<ul style="list-style-type: none">• ¿Nos hemos implicado en el proyecto?• ¿Participamos como unidades familiares?
RESULTADO Familias	<ul style="list-style-type: none">• ¿Cuántas familias se han apuntado?• ¿Están satisfechas con el funcionamiento o se han dado de baja?
Proveedoras/es	<ul style="list-style-type: none">• ¿Nos han servido los productos pedidos con la calidad esperada?• ¿Los precios son asequibles?
Escuela	<ul style="list-style-type: none">• ¿Podemos facilitar los recursos que el Grupo de Consumo necesita?• ¿Nos han creado muchos problemas de gestión o infraestructura?

comercio justo

No hay productos de comercio justo, porque en el comercio entra también la comercialización, el transporte y su distribución. Por eso podemos escoger los de las productoras/es que no venden a grandes superficies, no hay grandes empresas implicadas, y procuran que también sean ecológicos.

Tener productos de países del Sur cuando se hacen aquí va en contra de la sostenibilidad y la soberanía alimentaria. Por ello podemos escoger sólo los productos que no se cultivan en nuestro país; café, té, cacao...

La Xarxa de Consum Solidari trabaja con estos criterios simultáneamente:

- Los componentes de los productos que provienen del Sur son de comercio justo y biológicos.
- Los de aquí son ecológicos.
- La elaboración final está hecha por empresas locales y familiares.
- No se distribuyen en grandes superficies.

pedidos flexibles o cestas

Los intereses de consumidoras/es y de productoras/es a menudo son diferentes. Las personas que consumen quieren adquirir variedad de productos en la cantidad y frecuencia que les sea más cómodo. En cambio, las personas que trabajan en el campo y las ganaderas y los ganaderos querrían una compra asegurada y constante de lo que tienen en el campo o en la granja.

En un principio se pueden hacer pedidos abiertos y libres. Más adelante, si el grupo se compromete, se puede plantear un funcionamiento que le facilite las cosas a los productores/as, como:

La cesta básica

La agricultora o agricultor la preparan en base a lo que tiene en el campo procurando que sea variada. Este funcionamiento le facilita la planificación y la salida de sus productos.

La compra comprometida

Las familias del grupo se comprometen a un consumo mínimo (2, 3 o 4 semanas por mes).

El vínculo en verano

Esta época del año es cuando más produce el campo y dejar de consumir es un problema. Se puede tener un compromiso de consumo o de pago (los productos se pagan a pesar de no pedirlos, y las agricultoras/es llevarán la producción comprada a un comedor social).

otras actividades del grupo

Existe una coordinadora de grupos de consumo ecológico y crítico de Cataluña que se denomina -la Repera. Además de esta coordinadora se pueden establecer relaciones con otros de la propia población o comarca para coordinar los pedidos que se hagan a los productores y organizar actividades de concienciación y sensibilización, como:

- Charlas y talleres (de huerto doméstico, cocina ecológica, conservas, etc.).
- Cenas tertulia con degustación de productos ecológicos.
- Exposiciones (Carteles de contrapublicidad que denuncian el consumismo, Realidades del campesinado en países del Sur...).
- Mercado de regalo e intercambio.

selección de los productos y de las proveedoras y proveedores

Los grupos de consumo dan mucha importancia a como se seleccionan los productos frescos y de despensa que distribuyen. Algunos de los criterios que tienen en cuenta son:

	SE VALORA	DISUADE
Producción ecológica	Ecológico con o sin sello, o en transición (año cero)	Convencional
Distancia	Corta (de cercanías o de la comarca)	Larga
Presentación	Envase reutilizable o reciclable fácilmente	Desechable o de material contaminado
Organización	Cooperativa, asociación o empresa social (donde trabajan personas en riesgo de exclusión social)	Gran empresa o transnacional
Intermediaria/o	Acceso directo a los productores/as	Intermediarias/os grandes
Compromiso de las productoras y productores	Se produce y, además, se lucha por la agroecología	Sólo como negocio sin tener en cuenta otros aspectos (exportación, grandes producciones, etc.)

Experiencias

Un grupo de madres y padres están muy motivados en fomentar el comedor ecológico; lo utilizan en casa y están en una cooperativa de consumo crítico y ecológico.

Desde el AMPA han luchado con personal de la escuela para que el comedor sea ecológico y, en una plataforma de trabajo con el CAP y el técnico de salud pública de la población, han instaurado los desayunos saludables. En estos desayunos se toma fruta ecológica y bocadillos en lugar de pastelería industrial.

Están haciendo un trabajo de concienciación para que las familias que puedan, se apunten a un grupo de consumo ecológico. Aún así el equipo directivo está estudiando montar uno en el propio centro para las familias y el personal.

Este año se está haciendo una campaña para reducir los residuos en el desayuno. Además de las fiambreras, se han enterado que ahora existe un envoltorio reutilizable.

La maestra de música que es también directora de teatro, ha propuesto al grupo cultural del AMPA hacer una pequeña obra de títeres sobre por qué la reutilización de los materiales es más necesaria que no el reciclaje.

El equipo de la escuela ha pedido a madres y padres que supervisen el comedor escolar (asegurando la procedencia de los productos, revisando la calidad...) ya que ellos y ellas están muy ocupados y no llegan a todo.

Cada quincena un aula ha de proponer una receta para el comedor. Las familias hacen propuestas y cada aula escoge una, teniendo en cuenta que sea equilibrada y económicamente viable. Una vez seleccionada se lleva a la cocina. El día que se sirve, un chico y una chica del aula van explicando al resto del alumnado como se tiene que preparar el plato.

Una madre y su pareja han abierto un blog y cuelgan todas las recetas para que estén al alcance de todas las familias, el personal de la escuela y los y las productoras/es ecológicos que la sirven.

Ahora se está estudiando organizar un taller como actividad extraescolar de agricultura ecológica. Como la escuela no dispone de instalaciones se empezará con técnicas de huerto urbano. Mientras tanto el Consejo Escolar está haciendo gestiones con el Ayuntamiento para intentar obtener uno de los huertos municipales.

t3 Comunidad <> Escuela

realizando la Semana de la Alimentación

En la Semana de la Alimentación haremos actividades en la escuela realizadas por el personal docente y por personas de organizaciones de la comunidad, y en casa, con el nexo del comedor ecológico, solidario y justo.

JustificAcción

A menudo la dinámica bastante frenética de una escuela nos impide –a pesar de desearlo- tener contacto con entidades de nuestro barrio o pueblo.

La organización de una semana en la cual estas entidades visiten nuestro centro, nos tiene que servir, por un lado, para que la infancia conozca experiencias e iniciativas de entidades que están trabajando temas relacionados con la alimentación en nuestro territorio y en los países del Sur. Y, por otro, para que éstas

sensibilicen a los niños y las niñas y experimenten de primera mano la dinámica de un centro educativo. Esto último es básico porque, al fin y al cabo, esta infancia son el futuro de nuestro pueblo o nuestra ciudad, y tendrán que ser la que de aquí a unos años continúen trabajando para disfrutar de un mundo más justo, ecológico y sostenible.

1º Preparación

Para la Semana de la Alimentación podemos preparar:

- Actividades de aula para cada nivel realizadas por el personal docente.
- Actividades de aula para cada nivel realizadas por personas de otras entidades.
- Acciones conjuntas escolares en horario lectivo.
- Propuestas para realizar en casa.

Al menos cada grupo tendrá que hacer una actividad conducida por el personal del centro y otra por una entidad de la comunidad.

Para su organización podemos coordinarnos con los equipos de salud y de solidaridad del pueblo, ciudad o consejo comarcal. Estos nos pueden facilitar el contacto con ONG y entidades para su participación, ya sean de nuestra localidad o de otras.

Los temas que podemos incluir son:

- La verdura, fruta, carne, huevos o lácteos ecológicos.
- El comercio justo.
- Los productos naturales frente a los artificiales y agroindustriales.
- Las cadenas de comida-rápida.

Para promover la participación del alumnado –especialmente de los ciclos medio y superior– en la iniciativa, el personal docente lo podemos trabajar en las aulas o en el espacio de comedor. Podemos hacerlo a partir de sus conocimientos previos, sus experiencias y sus emociones al respecto:

Conocimientos	<ul style="list-style-type: none"> • ¿Qué caracteriza un lugar de comida rápida? ¿Y la comida casera? • ¿Sabemos qué es el comercio justo? • ¿En África, en América Latina o en el Sudeste asiático tienen las mismas facilidades que nosotros para comer?
Experiencias	<ul style="list-style-type: none"> • ¿Habéis participado alguna vez en una semana temática en la escuela? • ¿Nos han hablado directamente algunas de las entidades de nuestra población?
Sentimientos	<ul style="list-style-type: none"> • ¿Os gustaría hacer actividades conjuntas con el resto del centro? • ¿Nos hacemos cargo de los problemas relacionados con la producción de alimentos que sufren las personas que trabajan en la agricultura y en la ganadería? ¿Y las de los países del Sur? • ¿Cómo nos sentimos al conocer los problemas que hay en el mundo? ¿Y saber que podemos reducirlos consumiendo productos ecológicos y/o de comercio justo?

2º Realización

De actividades en el aula preparadas por el personal docente, podemos hacer:

Ciclo	Actividad	Recurso didáctico
Inicial	Para aprender a hacer un bizcocho facilitando y fomentando la convivencia	Cuento del Multizcocho (lo podemos bajar desde http://edpac.org/docs/cuento-multizcocho.pdf)
Medio	Para denunciar las prácticas de los establecimientos de comida rápida y buscar alternativas	¿Comer en Mc Burger Donald's King? (lo podemos bajar desde http://edpac.org/docs/1BURGER.rtf)
Superior	Para sensibilizarse sobre la importancia que haya personas que quieran ser agricultoras	¿Con 16 años y se siente sola? (lo podemos bajar desde http://edpac.org/docs/activitat_pagesa.pdf)

Entre las actividades realizadas en la escuela por parte de personas de la comunidad podemos llevar a cabo estas:

Ciclo	Actividad	A cargo de
Inicial	¿Las comidas del mundo; cómo comemos y de dónde proviene?	Madres o padres de culturas de origen extranjero o asociaciones de personas inmigrantes
Medio	Taller de chocolate de comercio justo	Una persona de una distribuidora o tienda de comercio justo, o de un grupo de consumo ecológico que tenga
Superior	Charla sobre la seguridad y la soberanía alimentaria en los países del Sur	Una ONG del territorio que intervenga en el Sur

Si es compatible con la dinámica escolar, podemos conocer in situ un espacio relacionado con el comedor ecológico, artesanal o social: un mercado municipal, un campo o una granja ecológica o artesanal, un comedor social, un banco de alimentos, etc.

Mediante el alumnado o directamente, podemos proponer a las familias que hagan entre lunes y miércoles un juguete con materiales reutilizados –que expondremos en el centro– e invitarlas a ir a el puesto de comercio justo que se abrirá el último día. También podemos organizar con las cocineras o cocineros del centro y algún técnico o técnica de nutrición, un taller de cocina y alimentación equilibrada y ecológica.

Como acciones conjuntas de escuela podemos hacer:

- Desayunos saludables (fruta o bocadillos de pan ecológico).
- Fiesta final de despedida con música.
- Exposición de los juguetes fabricados con productos reutilizables (cartones, plástico, teta brick, etc.).
- Colgar alguna exposición realizada por ONG sobre la alimentación en el mundo.
- Hacer un mapa del mundo y poner el origen de los productos de comercio justo que tendremos esa semana en la escuela.

Una distribución como ejemplo del programa de la Semana de la Alimentación:

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Todo el día				Exposición de juguetes	Exposición de juguetes
9.00-11.00		Salida hacia una experiencia de la comunidad			
Patio	Fruta ecológica		Fruta ecológica		Chocolate de comercio justo y pan ecológico
11.30-12.30	Actividad interna		Actividad externa		
Comida					
15.00-17.00					Fiesta final
17.00-18.00		Taller de cocina sana y ecológica			Parada de comercio justo

3º Valoración

De la experiencia podemos valorar el proceso y el resultado. Estas preguntas nos pueden ayudar a hacerla:

PROCESO	Familias	<ul style="list-style-type: none">• ¿Se han implicado en la Semana de la Alimentación?• ¿Ven interesante una coherencia entre el consumo en la escuela y en casa?
	Alumnado	<ul style="list-style-type: none">• ¿Han conocido la experiencia desde el principio?• ¿Se les ha hecho partícipes de la organización?
	Escuela	<ul style="list-style-type: none">• ¿Hemos conseguido apoyo técnico y/o económico por parte de administraciones públicas (local, comarcal o Generalitat)?
RESULTADO	Familias	<ul style="list-style-type: none">• ¿Han adquirido productos de comercio justo? ¿Ha salido a cuenta montar el puesto de estos productos?• ¿Cuántas familias han realizado juguetes con materiales reutilizables en casa?• ¿Qué asistencia ha tenido el taller para madres y padres?
	Comunidad	<ul style="list-style-type: none">• ¿Cuántas entidades u organizaciones privadas o públicas han participado?• ¿Les ha gustado la experiencia?• ¿Se ha iniciado la voluntad de generar lazos con la escuela?
	Escuela	<ul style="list-style-type: none">• ¿La organización ha sido fluida o complicada?• ¿Ha habido un ambiente comunitario y colectivo esta semana en el centro o se ha vivido como un conjunto de acciones puntuales?

Cápsulas

mapa justo del mundo

Una vez que sabemos qué ONG participarán en la semana y los diferentes productos de comercio justo que tendremos en el puesto, se dibuja en papel de estraza un mapa del mundo.

Por una parte señalaremos aspectos indeseables (con colores, recuadros informativos, con fotos o dibujos enganchados, etc.) como desnutrición, baja escolaridad, conflictos bélicos u otros.

Por otra, ubicamos las alternativas que hemos conocido durante la Semana en el mapa: los proyectos en el Sur de las ONG que han venido y las comunidades que se dinamizan económicamente y socialmente mediante la producción de productos de comercio justo.

mercado de regalo y de intercambio

Como una alternativa a la comercialización y control por parte de grandes empresas de la mayor parte del movimiento de productos, en un mercado de intercambio podemos invitar a las familias a hacer trueques.

Después del horario académico y en unas mesas facilitadas por el centro, las familias pueden llevar:

- Platos preparados en casa.
- Conservas caseras.
- Productos de huertos familiares ecológicos o artesanales.
- Utensilios de cocina o mesa que no se han de menester.

Estos productos se pueden intercambiar o regalar. Si una familia no puede corresponder con alimentos o utensilios pero quiere hacerlo de otro modo, puede intercambiarlo por unas horas de canguro o clases de repaso, alguna creación artística (música, poesía, etc.), arreglar alguna cosa que no funcione en casa (el goteo de un grifo...).

taller justo de chocolate

Con el chocolate como centro de interés se puede hacer un taller. Repartiendo una tableta de chocolate de comercio justo a cada niña o niño, se les pide:

- ¿Si es de una multinacional, qué porcentaje de lo que se paga llega a los productores/as?
- ¿En qué países del mundo se puede cultivar cacao?

Posteriormente se explican las prácticas de las multinacionales alimentarias que producen y venden chocolate (como Nestlé):

- Decidir en las bolsas de valores del Norte qué precio se paga (procurando que baje en lugar de subir).
- Exportar materias primas y elaborar el chocolate aquí para ganar más dinero.
- Promover monocultivos, en muchos de los cuales hay menores trabajando (como en Costa de Marfil) y no se paga con dignidad a las trabajadoras y los trabajadores.

Se les pide qué alternativas tenemos para evitar una situación tan injusta. Podemos hablar de la compra de chocolate, cacao o crema de cacao de comercio justo, de evitar comprar productos de grandes empresas y buscar productos locales.

el comedor social

Si en nuestra población o comarca hay algún comedor social -donde pueden acceder personas en procesos de exclusión social- podemos invitarlos a la escuela a impartir una charla o bien programar una visita.

Esta experiencia nos tiene que servir para conseguir dos objetivos:

- Conocer las bolsas de pobreza que crea el sistema económico actual en personas recién llegadas que no pueden acceder a un permiso de trabajo o residencia, en paro sin apoyo familiar, que tienen drogodependencias o trastornos mentales, personas mayores solas... e informar sobre la diferencia cada vez más grande que hay entre las que tienen dinero y las que no.
- Valorar la suerte que tenemos de poder disponer de una comida de calidad -ecológica- cada día y en la cantidad que necesitamos.

Posteriormente podemos hacer una analogía entre lo que pasa en nuestra población y lo que pasa en el mundo; a algunas les sobra y a otras les falta (en cantidad de alimentos o en el tipo -como la falta de proteínas que sufren muchas personas).

Por si queremos dar algunas cifras:

- 1/6 personas pasan hambre.
- 2/3 sufren desnutrición.
- Más de 1.000 millones de personas pasan hambre y la cantidad aumenta proporcionalmente más que el incremento de población.

La actividad se puede finalizar con propuestas cotidianas -como no malgastar los alimentos, colaborar con alguna entidad que luche por la justicia alimentaria.

Experiencias

La escuela y el instituto del pueblo han creado una comisión de trabajo conjunto. En un inicio sólo se dedicaban a hablar del traspaso del alumnado, pero ahora van más allá.

Han creado conjuntamente una escuela de madres y padres, incorporando temas de alimentación ecológica y justa. La cantina del instituto empezará a vender productos de comercio justo y se consultará entre el profesorado y el alumnado de cara a estudiar que también ofrezca un menú ecológico.

En la reunión de primavera de la organización del colonias de verano, la escuela no sólo quiere poner las instalaciones sino también la filosofía. Se ha acordado que, al menos y mientras la comida no sea ecológica, se evite la compra de productos de transnacionales agroalimentarias.

Una vez al año se organiza en el centro junto con el apoyo del consejo comarcal y con la participación de la ONG y otras entidades del pueblo, el día de la solidaridad con el Sur. Hace unos años se recogían alimentos y conservas, pero la ONG ha argumentado que la solución no va por aquí sino para cambiar las relaciones Norte-Sur. Dos madres que entienden del tema pensarán otras acciones que pueden hacer las familias.

Si no cada mes, seguro que cada dos meses, se ofrece la Merienda del Mundo. Madres o padres de diferentes orígenes preparan algún dulce típico y explican la comida tradicional de su (otra) tierra. Esa tarde siempre se aprovecha para hablar de algún tema de interés para las familias.

Como en el pueblo no hay demasiadas instalaciones deportivas, alguna tarde se abren las pistas. La juventud que va a jugar sabe, también, que ha de hacer alguna labor en el mini-huerto de la escuela. El conserje facilita la manguera para regar o bien dice qué es necesario (arrancar las malas hierbas o caracoles...).

Hablando con una distribuidora de azúcar y café de comercio justo, se ha pedido la referencia de una escuela donde haya algún impacto comunitario interesante de este tipo de producción. Se ha puesto en contacto con una entidad de Ecuador y han establecido lo que han denominado el Puente de Solidaridad. Ambos compartirán conocimientos, dificultades, soluciones y culturas.

Unos padres se han encargado de informar a la Asociación Comarcal de Ecuatorianos para trabajar conjuntamente en el proyecto.

Otras herramientas

materiales didácticos y educativos



REMOURE. "On". Por el reconocimiento de la Deuda Ecológica y la defensa de la Soberanía Alimentaria . Campaña No te comas el mundo, 2010

Vídeo de plastilina sobre la agricultura y la soberanía alimentaria



INGENIERÍA SIN FRONTERAS. La Pandilla Cosquilla... quiere salvar el mercado ISF, 2008

Cuento ilustrado para niños y niñas



MESA DE TRABAJO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR ECOLÓGICA ¡A la mesa! Manual para la introducción de alimentos ecológicos en las escuelas.

PLATA, M. Los amigos de la tierra Junta de Andalucía, 2008

Cuento infantil sobre las semillas

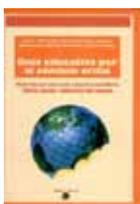


EKONEKAZARITZA. Fichas para complementar y apoyar la instalación de menú ecológico en los comedores escolares [Dossier] 2008

Fichas didácticas (profesorado y alumnado)



GRUPO DE COOPERACIÓN COLUMELA. La agricultura ecológica, una alternativa sostenible. Junta de Andalucía, 2006



ALBAREDA, L. [et al.] Guía educativa para el consumo crítico. Editorial Icaria, 1998

Dossier didáctico para profesorado de secundaria



CONSUME HASTA MORIR El cederrón didáctico (apartado consumo)

Actividades y talleres sobre consumo y otros temas



CEIDA. Huerto escolar Educación primaria y ESO . País Vasco, 1998

Material didáctico para primaria y secundaria con información y actividades

ENTREPUEBLOS. Mundo rural y Soberanía Alimentaria en un mundo globalizado. 2010

Exposición y guía didáctica

campañas

Derecho a la alimentación



No te comas el mundo



documentales

ENTREPOBLES. *Aprender a menjar, aprendre a viure. Els menjadors escolars ecològics: una alternativa cap a la Sobirania Alimentaria* [DVD]. Barcelona, 2010



PORRO,A. *Tres historias y un vaso de leche*
2007



FUNDACIÓN LUCIÉRNAGA; ENTREPOBLES. *Campesinas. Semillas de cambio* [DVD]. Nicaragua, 2007

FUNDACIÓN LUCIÉRNAGA. *Cosechas amargas* [DVD]. Nicaragua, 2005



COLUMELA. *Descubre el valor de la agricultura ecológica (part 1a)*

Más salud, un mundo de sabores (part 2a)

SUSTAINABLE TABLE. *The Meatrix -ramaderia industrial (part 1a)*

The Meatrix; revolution (part 2a)

The Meatrix 2½ (part 3a)



SUPERMERCADOS NO GRACIAS. *Visita simulada a un supermercado*
Barcelona, 2007

entidades

Grupos de consumo agroecológico

Espacio Comercio Justo

Esporus (Centre de conservación de la biodiversidad cultivada)

Fundación Futuro

Red de Consumo Solidario

<http://gruposdeconsumo.blogspot.com>

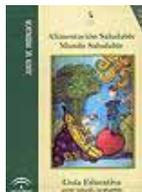
<http://espaciocomerciojusto.org>

<http://esporus.org>

<http://fundaciofutur.org>

<http://redconsumosolidario.org>

bibliografía



JURADO,V. [dir] Alimentación saludable, mundo saludable.
Junta de Andalucía, 2006



MONTAGUT, X.; VIVAS, E. [coord].
Supermercados no gracias.
Editorial Icaria, 2007



CASTRO, M. Alimentos ecológicos para el consumo social en Andalucía
Junta de Andalucía, 2008



Ecorecetario para centros de atención socioeducativa
Junta de Andalucía, 2006



Guía para conocer la agricultura ecológica y la alimentación saludable
Junta de Andalucía, 2007



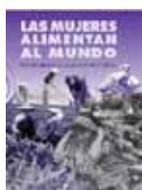
RIECHMANN, J. Cuidar la T(t)ierra: políticas agrarias y alimentarias sostenibles para entrar en el siglo XXI.
Editorial Icaria, 2003



HACES,R [et al] El huerto escolar en la educación secundaria obligatoria.
Junta de Andalucía, 1996



Recetario Comer natural es divertido
Junta de Andalucía, 2008



ENTREPUEBLOS. Las mujeres alimentan el mundo: Soberanía Alimentaria en defensa de la vida y el planeta. 2010



Dietario/Recetario : proyecto alimentos ecológicos para escolares de Andalucía
Junta de Andalucía, 2008

materiales



EdPAC. Grandes superficies, éticas dudosas



EL CABÀS. Consume (con) conciencia