



Barcelona  
Capital Mundial  
de l'Alimentació  
Sostenible 2021

# Maleta de la alimentació sostenible



Ajuntament  
de Barcelona



AMB : Metropolis  
Barcelona

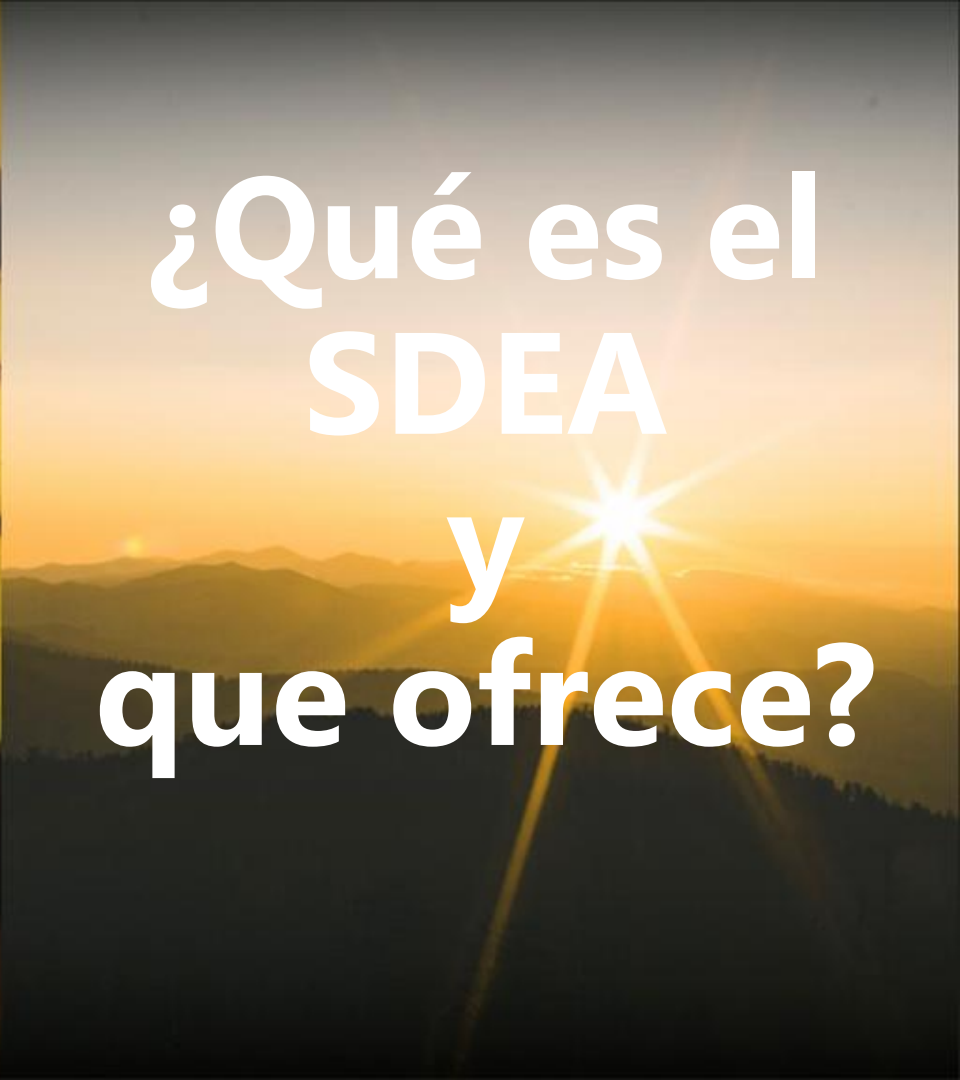


Pla Estratègic  
Metropolità  
de Barcelona

1. ¿Qué es el SDEA y qué ofrece?
2. La Maleta de la alimentación sostenible
  - Contexto
  - Objetivos
  - ¿A quién va dirigida?
  - ¿Qué materiales y recursos forman la maleta?
3. Guía *Alimenta't amb seny*
  - Binomio ***Maleta de la alimentación y*** guía ***Alimenta't amb seny***



¿Qué es el  
SDEA  
y  
que ofrece?





El Servicio de Documentación de Educación Ambiental (SDEA) es un centro de documentación especializado en información y recursos de educación ambiental dirigido a personas y instituciones interesadas en la educación por la sostenibilidad, principalmente en el ámbito urbano.

## Servicios

- **Asesoramiento, información y referencia**
- Atención y lectura en sala
- **Difusión selectiva** de la información
- Servicio de **préstamo**
- Hemeroteca

## Fondo documental y recursos

- Libros y **materiales didácticos**
- Material audiovisual y multimedia
- Juegos
- Publicaciones periódicas
- **Aparatos medidores**
- **Maletas pedagógicas**



**La Maleta de la  
alimentación sostenible**



# Contexto

- Barcelona, declarada ciudad de la Capitalidad Mundial de la Alimentación en 2021.

- Marco y base teórica sobre la alimentación sostenible desde la perspectiva de la soberanía alimentaria.

*Alimentació: guia informativa i proposta d'activitats per promoure l'alimentació agroecològica* (2014)

<http://hdl.handle.net/11703/91383>

- Propuesta de unidades didácticas.
- Selección de recursos y programas educativos.

*Alimenta't amb seny: guia d'activitats i recursos per treballar l'alimentació sana, justa i sostenible als centres educatius* (2021)

<http://hdl.handle.net/11703/121457>

- Agentes y programas implicados:

## SDEA

- Ofrece como recurso las maletas pedagógicas
- Participa en los proyectos de creación de las maletas

**sdea** SERVEI DE DOCUMENTACIÓ  
D'EDUCACIÓ AMBIENTAL

## Cooperativa L'Ortiga

- Realiza la guía *Alimenta't amb seny*
- Gestiona la Microred 'Alimenta't amb seny' del programa Escoles + Sostenibles del Ayuntamiento de Barcelona



## Programa Escoles + Sostenibles

- Ofrece como recurso las Microredes



# Objetivos

La **Maleta de la alimentación sostenible** es un recurso pedagógico para desarrollar competencias orientadas a mejorar la alimentación y la conciencia sobre el consumo alimentario desde la mirada de la soberanía alimentaria, y para promocionar una alimentación sana, justa y sostenible.

Esta maleta pretende cumplir con los siguientes **objetivos**:

- **Dotar** al personal docente de todas las etapas educativas de **materiales y recursos para desarrollar unidades didácticas, actividades y talleres** en el centro educativo donde se promueva una alimentación más sana, justa y sostenible.
- **Facilitar el acceso** a los docentes de la mayoría de los **materiales necesarios** para desarrollar las **32 unidades didácticas de la guía *Alimenta't amb seny, guia d'activitats i recursos per treballar l'alimentació sana, justa i sostenible als centres educatius***.
- **Poner al alcance** de los centros educativos un conjunto de **libros, juegos, posters y muchos otros recursos para poder desarrollar competencias y trabajar contenidos** relacionados con la promoción de una alimentación más sana, justa y sostenible. Y sobretodo para **potenciar una mirada más crítica y consciente del alumnado sobre su alimentación**.



# ¿A quién va dirigida?



Esta maleta va dirigida **Centros de Educación Infantil, Primaria i Secundaria** y está pensada, especialmente, para docentes que quieran desarrollar actividades y proyectos transformadores e innovadores sobre el sistema agroalimentario, donde se ponga en evidencia desde el origen de los alimentos, los procesos de transformación o los impactos que se generen del sistema agroindustrial.

# ¿Qué materiales y recursos forman la maleta?

## Cuentos y libros de conocimiento

Para la creación de vínculos emocionales, el desarrollo de la imaginación y la ampliación de conocimientos.



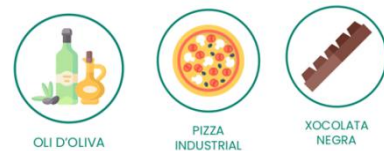
## Juegos de mesa

Para aprender a través del juego.



## Materiales gráficos

Para facilitar las dinámicas de grupo y el aprendizaje cooperativo en el aula.



## Materiales de experimentación

Para poder realizar talleres de cocina y desarrollar las habilidades físicas creando un vínculo con la cocina y la experimentación.







# Guía *Alimenta't amb seny*

**binomio**  
Maleta - Guía



# Binomio *Maleta de la alimentación* y guía *Alimenta't amb seny*

Responde a uno de los objetivos de la Maleta:

**Facilitar el acceso** a los docentes de la mayoría de los **materiales necesarios** para desarrollar las **32 unidades didácticas de la guía** “Alimenta't amb seny: guia d'activitats i recursos per treballar l'alimentació sana, justa i sostenible als centres educatius”.



*“Aquesta guia, amb una mirada crítica, transversal i creativa, és un recurs pensat per facilitar la implicació de la comunitat educativa en un canvi de model alimentari i de consum sa, just i sostenible.*

*La guia que teniu entre les mans és un recull de propostes didàctiques i recursos per orientar-vos en aquesta aventura i passar a l'acció!”*

- La guía **nace** en el **marco** de la **microred 'Alimenta't amb seny'**, promovida des del programa de Escoles + Sostenibles y el Comisionado de Economía Social, Desarrollo Local y Consumo del Ayuntamiento de Barcelona.
- Contiene **32 unidades didácticas** estructuradas en 4 bloques temáticos (salud, sociedad, entorno y alimentación en los centros educativos). Cada bloque contiene 8 unidades didácticas dirigidas a diferentes niveles educativos.
- **Bloque de recursos** complementarios para profundizar en las diversas temáticas o conocer otros materiales o programas de interés.
- **Glosario** para consultar definiciones básicas de algunos temas específicos que envuelven la alimentación sana, justa y sostenible.



## Tabla de unidades didácticas de la guía



### Alimenta't amb seny

Guia d'activitats i recursos per treballar l'alimentació sana, justa i sostenible als centres educatius

| NÚM. | UNITAT DIDÀCTICA                  | CICLE EDUCATIU                              | CONTINGUTS   | METODOLOGIA                             | OBJECTIUS D'APRENENTATGE  |
|------|-----------------------------------|---|--|---|---|
| 11.  | Germinats: aliments vius!         | EI  | Llavor<br>Germinació<br>Germinats                                    | Treball en petit grup<br>Experimentació | Conèixer l'evolució de la germinació d'una llavor.  |
| 12.  | Aromatitzem les sals i els olis   | EI  | Sals<br>Olis<br>Plantes aromàtiques                                  | Descoberta<br>Manipulació               | Descobrir diferents varietats de plantes aromàtiques, identificar-ne el nom, la morfologia i l'aroma.                   |
| 13.  | Els nutrients perduts             | EP<br><small>Cicle inicial i mitjà</small>  | Aliments refinats<br>Aliments integrals<br>Nutrients                 | Treball en petit grup<br>Experimentació | Prendre consciència dels nutrients perduts en els productes refinats que formen part dels seus àpats diaris.            |
| 14.  | No trobem el sucre!               | EP<br><small>Cicle inicial i mitjà</small>  | Sucre<br>Etiquetatge dels productes<br>Consum conscient              | Descoberta<br>Investigació              | Visibilitzar la gran quantitat de sucre que contenen aliments presents en les seves dietes.                             |
| 15.  | Conserves i aliments transformats | EP<br><small>Cicle mitjà i superior</small> | Mètodes de conservació<br>Propietats dels aliments<br>Fermentació    | Treball en petit grup<br>Experimentació | Conèixer els diversos mètodes de conservació dels aliments utilitzats durant anys.                                      |
| 16.  | Intoleràncies i al·lèrgies        | EP<br><small>Cicle mitjà i superior</small> | Al·lèrgies<br>Intoleràncies<br>Receptes                              | Treball en petit grup<br>Investigació   | Potenciar la creativitat gastronòmica dels alumnes per aconseguir menús inclusius i no diferents adaptacions als plats. |
| 17.  | Aliments que no alimenten         | ES  | Aliments naturals<br>Aliments processats<br>Aliments ultraprocessats | Descoberta<br>Investigació              | Conèixer la realitat nutricional que tenen els diversos aliments del sistema alimentari global.                         |
| 18.  | Publicitat i contrapublicitat     | ES  | Esperit crític<br>Publicitat enganyosa                               | Descoberta<br>Manipulació               | Despertar l'esperit crític envers els missatges rebuts de la publicitat del sistema alimentari global.                  |

## Tabla de materiales y recursos para la realización de las unidades didácticas de la maleta

| TEMÀTICA            | EDATS        | ACTIVITATS                             | MATERIALS PER A LA REALITZACIÓ DE LES ACTIVITATS   |
|---------------------|--------------|--|--|
| ALIMENTACIÓ I SALUT | 3 a 5 anys   | 1.1. Germinats: aliments vius!         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 4 Safates o bols</li> <li>- 4 Pots amb tapa petits amb la boca ample</li> <li>- 4 Gerres d'aigua</li> <li>- 4 Culleres</li> <li>- Imatges dels aliments i les seves llavors 4 còpies</li> </ul>   |
|                     |              | 1.2. Aromatitzem sals i olis           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 4 embuts</li> <li>- 8 Morters</li> <li>- Imatges, noms i propietats de diferents plantes aromàtiques</li> </ul>   |
|                     | 6 a 8 anys   | 1.3. Els nutrients perduts             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 4 Safates o bols</li> <li>- 4 Gerres d'aigua</li> <li>- Definicions dels nutrients</li> </ul>   |
|                     |              | 1.4. No trobem el sucre!               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 4 recipients transparents</li> <li>- 4 Culleres</li> <li>- Targetes amb els diferents noms del sucre (46 targetes)</li> <li>- Imatges de les etiquetes dels productes (5 per grup)</li> <li>- Targeta amb el nom dels productes (5 per grup)</li> </ul>       |
|                     | 10 a 12 anys | 1.5. Conserves i aliments transformats | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 4 Gerra d'aigua</li> <li>- Explicació i resultats de l'experiment</li> <li>- Taula de seguiment</li> </ul>  |
|                     |              | 1.6. Intoleràncies i al·lèrgies        | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 4 Llibres de receptes</li> <li>- Targeta amb els rols de cada grup i explicació de la informació</li> <li>- Targeta comodí amb informació sobre la intolerància o al·lèrgia concreta.</li> </ul>  |
|                     | 13 anys      | 1.7. Aliments que no alimenten         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Targetes amb els aliments escrits (10 per grup)</li> <li>- Targetes "aliments naturals", "processats" i "ultra processats" (3 per grup)</li> <li>- Llistat d'aliments per classificar</li> <li>- Definició de les diferents tipologies d'aliments.</li> </ul> |
|                     |              | 1.8. Publicitat i contrapublicitat     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Imatges de publicitat <i>Food porn</i> en format virtual</li> <li>- Enllaç imatges <i>Food porn</i></li> <li>- Article <i>Food porn</i></li> </ul>  |



Barcelona  
Capital Mundial  
de l'Alimentació  
Sostenible 2021



Fuente: Alimenta't amb seny: guia d'activitats i recursos per treballar l'alimentació sana, justa i sostenible als centres educatius (Ajuntament de Barcelona, 2021).

# Muchas gracias!

Yolanda Monteiro  
[documentacioambiental@bcn.cat](mailto:documentacioambiental@bcn.cat)  
Tel. 93 256 25 92



Barcelona  
Capital Mundial  
de l'Alimentació  
Sostenible 2021



Ajuntament  
de Barcelona



Pla Estratègic  
Metropolità  
de Barcelona