



DOSSIER SEGUIMENTO

INTRODUCCIÓN

Os malos hábitos de alimentación e a obesidade constitúen dous dos problemas máis preocupantes nos países desenvolvidos.

A adopción de hábitos saudables é un dos factores máis influentes no desenvolvemento dunha vida sa. Entre eses hábitos destacan a nutrición e a alimentación, cuxo papel na nosa sociedade se fai máis decisivo cada día, a través da idea de que comer san e gozar coa comida son accións compatibles.

O programa está enfocado a que o alumnado dos centros de ensino de Galicia adquira un conxunto de hábitos de alimentación saudable e perciba o consumo de produtos do mar en conserva como unha interesante, saudable e deliciosa alternativa culinaria, especialmente para a realización de bocadillos.

OBXECTIVO

Con este plan preténdese a colaboración interdepartamental e interdisciplinar que promova a innovación adaptada aos recursos e obxectivos específicos de cada centro e suporá un compromiso de todas as persoas e institucións implicadas e un dobre recoñecemento para os centros, para as persoas coordinadoras e para o profesorado participante.

Por unha parte, os resultados dos proxectos realizados terán visibilidade para o resto da comunidade educativa galega nos espazos web da Consellería . Por outra, o profesorado que participe activamente neste plan recibirá unha certificación de innovación educativa e terá a posibilidade de publicar as mellores experiencias.

O obxectivo xeral do programa é a promoción do consumo de conservas de produtos do mar entre a cidadanía nova como base dunha alimentación saudable.

Pero ademais establécense obxectivos específicos e para o alumnado e o profesorado

Obxectivos específicos

- ⇒ Potenciar o consumo de produtos do mar en conserva entre a poboación máis nova.
- ⇒ Adquirir hábitos de alimentación axeitados e sans.
- ⇒ Coñecer os beneficios das conservas de produtos do mar, as súas propiedades nutritivas e posibilidades culinarias
- ⇒ Espertar o interese polo medio mariño e as súas especies.
- ⇒ Coñecer a procedencia dos produtos mariños en conserva e a súa clasificación.
- ⇒ Coñecer a transformación da devandita materia prima en alimento elaborado.
- ⇒ Coñecer e valorar a importancia da industria conserveira en Galicia.

Obxectivos para o alumnado

- ⇒ Valorar criticamente os hábitos sociais relacionados coa saúde e o consumo. Asumir a responsabilidade persoal de elixir e consumir alimentos axeitados.
- ⇒ Coñecer as características fundamentais do seu medio físico, social e cultural e as posibilidades de acción neste.
- ⇒ Contribuír á conservación e mellora do medio ambiente.
- ⇒ Coñecer e valorar os animais máis próximos ao ser humano e adoptar modos de comportamento que favorezan o seu coidado.
- ⇒ Desenvolver destrezas básicas na utilización das fontes de información, para adquirir novos coñecementos con sentido crítico.
- ⇒ Participar activamente no proxecto ou proxectos que se desenvolvan no seu centro educativo, na toma de decisións e na realización de posibles produtos ou traballos finais.
- ⇒ Desenvolver e consolidar hábitos de disciplina, estudo e traballo individual e en equipo, como condición necesaria para unha realización eficaz das tarefas da aprendizaxe e como medio de desenvolvemento persoal.
- ⇒ Desenvolver destrezas básicas na utilización das fontes de información, para adquirir novos coñecementos con sentido crítico.

- ⇒ Asumir responsablemente os seus deberes, coñecer e exercer os seus dereitos.
- ⇒ Comprender e expresar con corrección, oralmente e por escrito, na lingua galega e na lingua castelá, textos e mensaxes complexas.
- ⇒ Realizar actividades que impliquen ás súas familias para estender as boas prácticas alimentarias xeradas no centro.

Obxectivos para o profesorado

- ⇒ Implicarse no proxecto de forma activa e comprometida para traballar os contidos de forma transversal e específica durante o curso utilizando o material proporcionado polo programa: unidades didácticas, folletos, conto e recursos web.
- ⇒ Fomentar a innovación educativa no seu centro desenvolvendo as competencias clave como eixe do currículo e os elementos transversais, nos cales se inclúe a educación en valores.
- ⇒ Implicar ao maior número posible de profesorado nos obxectivos do programa.
- ⇒ Promover un proxecto innovador no seu centro a través do traballo activo, cooperativo e en rede, do alumnado e do profesorado implicado.
- ⇒ Promover a realización de proxectos interdisciplinarios que poidan servir de modelo de traballo ou de boa práctica, tanto para o seu propio centro como para o resto da comunidade educativa galega.

- ⇒ Transmitir a importancia da alimentación e a adquisición de hábitos saudables a alumnado, profesorado e familias, tratando de implicalos nos obxectivos do programa.
- ⇒ Promocionar o consumo de conservas de produtos do mar como alternativa a outros produtos utilizados habitualmente na realización de bocadillos.
- ⇒ Desenvolver no seu centro educativo o programa de xeito interdisciplinar, incluíndo elementos do currículo de diversas materias, áreas, ámbitos ou módulos e integrándoo nas programacións específicas do profesorado participante e na programación xeral anual.

ACTIVIDADES PARA O ALUMNADO

Obradoiros para o fomento do consumo de conservas a desenvolver nos centros educativos.

Etapas educativas e cursos aos que vai dirixido

- Educación Infantil.
- Educación Primaria.
- Educación Secundaria.

METODOLOXÍA

O profesorado implicado no proxecto ten a súa disposición diverso material moi completo para traballar os contidos e alcanzar os obxectivos do programa.

Recoméndase un coñecemento exhaustivo de todos os recursos dispoñibles para poder realizar un proxecto innovador e interdisciplinar.

Existen dúas unidades didácticas, unha para alumnado de Educación Primaria e outra para alumnado e Educación Secundaria, que proporcionan orientacións metodolóxicas e suxiren tarefas para que o alumnado sexa quen de participar na súa aprendizaxe utilizando a súa creatividade, desenvolvendo a súa autonomía, a iniciativa, o traballo en equipo, a confianza nunha mesma ou nun mesmo e fomentando o sentido crítico.

Preténdese que as persoas estudantes se comprometan coa súa propia formación e intenten ser autónomas, creativas e críticas. Con todo, a aprendizaxe poténciase en grupo de forma significativa e é esencial ter en conta e recoñecer a diversidade persoal dentro da igualdade de trato e oportunidades, respectando os diferentes ritmos e capacidades do alumnado, tendo en conta que cada persoa posúe unhas características singulares e propias.

Principios:

- Xeración de experiencias directas.

- Motivación.
- Individualización e máis cooperación.
- Aprendizaxe funcional: a formación é integral, abarca coñecementos, habilidades, actitudes e valores e ten un carácter crítico.
- Carácter lúdico.

MATERIAL DIDÁCTICO

Os materiais pretenden facilitar a labor do profesorado e do alumnado, pero se suxire a utilización tamén das TIC para a busca de información, ilustracións, elaboración de documentos ou presentacións, etc.

MATERIAL IMPRESO:

- Folleto + folleto de receitas despregable.
- Unidade didáctica para Educación Primaria.
- Unidade didáctica para Educación Secundaria.
- Conto “Naufraxio en conserva”.
- Unidade didáctica de “Naufraxio en conserva”.

MATERIAL DIXITAL DESCARGABLE [AQUÍ](#)

- Unidade didáctica para Educación Primaria.
- Unidade didáctica para Educación Secundaria.
- Conto “Naufraxio en conserva”.
- Unidade didáctica de “Naufraxio en conserva”.
- Folleto receitas despregable
- Folleto presentación
- Proceso enlatado atún
- Receitas bocatas

- Colorea:
- Fondos de pantalla diversos.

MATERIAL DIXITAL NON DESCARGABLE: [AQUÍ](#)

- Vídeos “Consellos do chef”.
- Galería fotográfica con imaxes dos obradoiros en centros escolares, campamentos, etc.
- Xogos interactivos.
- Receitas.
- Ligazóns de interese.

OUTROS RECURSOS

Unidades didácticas da Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos (ANFACO-CECOPECA)

O Museo Anfaco da Industria Conserveira quere achegar a súa colección permanente aos Centros Escolares, a través destes cadernos didácticos, para que os coñecementos que se adquiran na visita ao Museo se aprendan dun xeito ameno e participativo, continuando o labor dos docentes.

A finalidade desta acción é facilitar a comprensión de todos os procesos que interveñen nesta industria alimentaria, promovendo e difundindo o valor do seu legado, a fiabilidade do seu proceso de fabricación e a súa achega á Ciencia e ao progreso da humanidade.

Podes descargarlas [aquí](#)

Vídeos 360º

Vivir a experiencia de distintas profesións do mar dunha maneira directa a través da visualización en 360º desprazándose pola pantalla do ordenador para visualizalo desde diferente puntos de vista.

Podemos coñecer:

[Percebeiros/as](#)

[Bateiros/as](#)

[Marisqueo](#)

[A navalla](#)

[Palangreiros](#)

[Cerqueiros](#)

[Naseiros do polbo](#)

Vídeos de artes: Imos de pesca

Vídeos didácticos de artes de pesca

[Percebe](#)

[Nasas](#)

[Mexillón](#)

[Palangre](#)

[Acuicultura](#)

[Artes auxiliares](#)

[Apnea](#)

[Cercos](#)

[Enmalle](#)

[Arrastre](#)

[Marisqueo a Flote](#)

[Marisqueo a Pé](#)

Aplicacións Móviles

Non Piques Peques - Consellería do Mar

Esta aplicación permite coñecer cales son os peixes e mariscos máis habituais en Galicia, cal é a mellor época do ano para o seu consumo e como identificar, de forma moi sinxela, os tamaños mínimos legais para o seu consumo.

Podes descargala [aquí](#)

A guía de especies pesqueiras – Consellería do Mar

Aplicación de consulta das especies pesqueiras que habitan as costas galegas.

Podes descargala [aquí](#)

pescadeRías ¿de onde se non? – Consellería do Mar

A app que identifica e localiza os produtos procedentes da pesca artesanal galega.

Podes descargala [aquí](#)

WEBS de interese:

Club de amigos de las conservas de pescado y marisco:

<http://www.clubamigosdelasconservasdepescado.com>

Nesta web, promocionada por ANFACO, pódese atopar diferente información sobre o mundo da conserva, a súa historia, o seu valor nutricional, recetario, video receitas, eventos, etc..

Documentos divulgativos da Consellería do Mar descargables:

<https://mar.xunta.gal/gl/o-mar/investigacion-e-formacion/formacion/divulgacion>

Ministerio Agricultura, Pesca e Alimentación

Saber mais para comer mellor.

<http://alimentacion.es/es/>

Dirección General de Comercio da Comunidade de Madrid

Persegue animar ao consumo dos produtos pesqueiros da man dos/as peixeiros/as profesionais

<http://comepescado.com/>

Mexillón de Galicia

D.O.P. Mexillón de Galicia. Pódese atopar información sobre a bioloxía do mexillón, as técnicas de cultivo e

aspectos nutricionais e gastronómicos ligados a esta especie.

<https://www.mexillondeg Galicia.org/>

Asociación Cultural Rías de Vida

Colección de 25 documentais do **ecosistema mariño da Ría de Pontevedra**, que foron realizados por Pedro Alonso Seoane, videógrafo submarino e Luís López Cordeiro, fotógrafo submarino.

[Rías de Vida Galicia](#)

Estratexias Mariñas

O proxecto “Estratexias mariñas” pretende mellorar o coñecemento sobre as Estratexias Mariñas entre os alumnos e alumnas de Educación Primaria, Secundaria e Bacharelato. É unha Ferramenta creada para protexer e conservar os nosos mares e océanos.

<https://www.estrategiasmarinas.info/un-mar-sin-desperdicio>

Un mar sen desperdicio

Este proxecto ten dous obxectivos: crear material educativo e divulgativo para o profesorado e o alumnado de primaria e implicar na conservación do bo estado ambiental das praias.

https://www.miteco.gob.es/es/ceneam/recursos/mini-portales-tematicos/guia-buenas-practicas-basuras-mar_tcm30-478424.pdf

Guía de boas prácticas para evitar a chegada de lixo ao mar

Realízase enmarcada dentro da “Rede para a recuperación dos ecosistemas mariños do Parque Nacional Marítimo Terrestre das Illas Atlánticas de Galicia.

<https://cies.gal/guia-de-boas-practicas-para-evitar-o-lixo-no-mar/>

O recetario créase para concienciar da importancia do consumo de peixe entre a poboación infantil e xuvenil. No documento atópanse receitas sinxelas e sorprendentes que máis de 2000 nenos e nenas validaron, despois de actuar como críticos culinarios de diversas catas gastronómicas.

http://divulgacionreservas.tragsatec.es/pluginfile.php/156/mod_page/content/5/El%20Recetario%20de%20pescado_tcm5-52135.pdf

Este es nuestro libro del pescado, Cantábrico Noroeste

Publicado polo Ministerio de Agricultura e Pesca, Alimentación e Medio Ambiente, informa sobre as especies que se pescan, os sistemas de captura, curiosidades sobre os oficios do mar e por que é bo comer peixe e cales son os seus beneficios para a saúde.

Podes descargarlo [aquí](#)

FORMAS DE CONTACTO

Teléfono : 678 759 079.

Horario: Luns a venres de 09:00 – 19:00

Enderezo electrónico:

seguimentoplanproxectamar@gmail.com

Formulario de consultas dispoñible [aquí](#) ou na ligazón:

<https://forms.gle/15kp17U26m1yvGfW9>