

Obradoiro

E ti, de onde comes?



info@caminocircular.com
www.caminocircular.com

ÍNDICE

1. Obxectivos do obradoiro.....	3
1.1. Obxectivos xerais	3
1.2. Obxectivos transversais.....	3
1.3. Obxectivos de Desenvolvemento Sostible.....	3
2. Valores educativos	4
3. Contidos do obradoiro	5
3.1. A produción local e responsable	5
3.2. Retos alimentarios do cambio climático.....	5
3.3. As globalización alimentaria	5
3.4. Comer de forma sostible	5
4. Orzamento	6
5. Outras actividades da cooperativa	7
6.1. No camiño ambiental	7
6.2. No camiño social	7
6.3. No camiño artístico	7
6.4. No camiño local.....	8
6.5. No teu camiño.....	8

1. Obxectivos do obradoiro

1.1. Obxectivos xerais

- Descubrir os principais produtos locais de temporada do concello.
- Coñecer aos principais produtores e artesáns da contorna.
- Investigar como consumir de xeito respectuoso e sostible.
- Coñecer os segredos dunha alimentación saudable e respectuosa co medio.
- Reflexionar sobre os riscos da globalización alimentaria.

1.2. Obxectivos transversais

- Poñer en valor a produción local para a consolidación de postos de traballo no rural.
- Facer do rural un punto de intercambio cultural, artístico e social.
- Fixar poboación e loitar contra a despoblación derivada da falta de actividade no rural.
- Potenciar o consumo local e unha alimentación sana e sostible.
- Promover a economía circular como alternativa sostible e colaborativa.
- Achegar o alumnado á creatividade e ás artes de xeito interdisciplinar.

1.3. Obxectivos de Desenvolvemento Sostible

- ODS 3: Saúde e benestar.
- ODS 4: Educación de calidade.
- ODS 8: Traballo decente e crecemento económico.
- ODS 11: Cidades e comunidades sostibles.
- ODS 12: Produción e consumo responsables.
- ODS 13: Acción polo clima

2. Valores educativos

Estes obxectivos están orientados a loitar contra una serie de problemáticas detectadas **a nivel local nas diferentes comunidades rurais**, que teñen **repercusión a nivel global**, fomentando actuacións dende as aulas para visibilizar o rural no contexto dun mundo globalizado:

- **Problemáticas locais:** xestión insostible dos recursos naturais, falta de apoio aos produtores locais, illamento de la poboación de maior idade, falta de oportunidades laborais, perda de contacto coas aldeas en nenos e xoves.
- **Problemáticas globais:** cambio climático, abandono rural, globalización, perda de contacto cos recursos naturais, abandono da cultura tradicional.

3. Contidos do obradoiro

3.1. A produción local e responsable

- Presentación dos produtos locais de proximidade e da súa procedencia.
- Descrición da labor de cada produtor/a no proceso de elaboración.
- Descubrimento das materias primas da nosa contorna.
- Reflexión sobre os produtos de tempada na nosa compra habitual.

3.2. Retos alimentarios do cambio climático

- Definición de contaminación e efectos que ten na agricultura e gandería.
- Consecuencias da contaminación a nivel social, natural e produtivo.
- Relacións entre o abandono do rural e o consumo local.
- Reflexión sobre o concepto de trazabilidade dun produto.

3.3. A globalización alimentaria

- Vantaxes dos produtos locais fronte aos produtos industriais.
- Comparativa entre as etiquetas de diferentes produtos locais e industriais
- Os modelos de produción intensivos fronte aos extensivos.
- Presentación dos riscos da globalización alimentaria.

3.4. Comer de forma sostible

- Reflexión e debate en torno a por que comemos.
- Descubrimento dos segredos dunha alimentación sa e sostible.
- Identificación dos produtos representativos de cada tempada.
- Creación dun menú saudable e sostible.

4. Orzamento

Realización do obradoiro <i>E ti, de onde comes?</i>	225€/grupo
<ul style="list-style-type: none">• Exposición de obxectivos e contidos no centro de ensino• Mostra da caixa de produtos locais estradenses• Proposta de actividades interactivas	
Degustación dos produtos locais co alumnado (opcional)	150€/grupo
<ul style="list-style-type: none">• Preparación dunha mostra dos produtos máis representativos• Degustación co alumnado participante na aula• Valoración dos produtos locais ofertados	

5. Outras actividades da cooperativa

Camiño Circular é unha cooperativa para dinamizar o rural a nivel social, artístico, ambiental e local, creando camiños de intercambio que xeren un impacto positivo a través da colaboración con tódolos axentes do territorio. A entidade defínese en base a cinco camiños que teñen como destino un obxectivo común: o desenvolvemento sostible, saudable e solidario do noso rural: o camiño ambiental, o camiño social, o camiño artístico, o camiño local e o teu camiño. A continuación se describen con detalle as actividades máis destacadas en cada camiño.

6.1. No camiño ambiental

- Paseos sonoros e temáticos no rural.
- Divulgación de iniciativas sostibles contra o abandono do rural.
- Creación artística en espazos naturais.
- Obradoiros de concienciación ambiental.
- Xornadas musicais polo coidado do medio ambiente.

6.2. No camiño social

- Reciclaxe integradora e compartida.
- Obradoiros temáticos interxeracionais e interculturais.
- Rede comunitaria para o coidado de persoas maiores.
- Actividades para visibilizar diferentes realidades sociais.

6.3. No camiño artístico

- Obradoiros temáticos a través das artes.
- Construción de instrumentos con materiais reciclados.
- Creación dunha rede de instrumentos gratuítos.

6.4. No camiño local

- Organización de redes de intercambio local.
- Promoción dunha alimentación sostible.
- Dinamización de espazos públicos e negocios locais.
- Recuperación e creación de rutas e lugares de interese.

6.5. No teu camiño

- Creación de proxectos adaptados e particularizados.
- Deseño de actividades a medida.

E para que quede constancia, asinan as socias traballadoras da cooperativa Camiño Circular S. Coop. Galega con CIF F01908631, Mar Blanco Casais con DNI 76868700D e Laura Tojeiro Pérez con DNI 45847024C, xunto coa Administradora Única Lara Blanco Fernández con DNI 44094138X a día 8 de Xullo de 2021:



Mar Blanco Casais
Socia traballadora



Laura Tojeiro Pérez
Socia traballadora



Lara Blanco Fernández
Aministradora Única