



Erasmus+



CULTIVADO EN EUROPA



Resumen general del ejercicio

A nivel global, la producción alimentaria tendrá que duplicarse para dar de comer a una población de 9000 millones de personas en 2050. Existen 11 millones de explotaciones agrícolas en la UE. La industria alimentaria es el mayor sector de empleo de la UE, puesto que proporciona unos 44 millones de puestos de trabajo (y representa aproximadamente un 7% del producto interior bruto). La UE apoya a los agricultores porque la producción alimentaria es vulnerable a factores que están más allá del control del sector, como las crisis económicas, medioambientales y climáticas. Gracias a la política agrícola y a los recursos aportados, la UE desempeña un papel fundamental en garantizar la seguridad alimentaria de todos los europeos.

En esta actividad los alumnos aprenderán que muchos de los productos que consumen proceden de explotaciones agrícolas: leche, carne, fruta, verduras, pan, aceite de oliva, huevos, flores, ropa, cosméticos, etc. Se darán cuenta de la importancia de no perder el contacto con el mundo de la agricultura y la producción agrícola.

Los ejercicios se aplican a cursos de FP en el sector de HORECA.

Actividad 1 -¿Qué tienen el común la miel y el queso feta?

Resumen de la actividad

El propósito de esta actividad es mostrar el vínculo que existe entre cada ciudadano europeo y la agricultura, así como su influencia en la vida cotidiana. Hasta la revolución industrial y el surgimiento de las ciudades todas las familias se dedicaban a la agricultura.

Actualmente la población mundial es de 7000 millones de personas, pero en 2050 se prevé que alcance los 9000 millones. A nivel global, la producción alimentaria tendrá que duplicarse para alimentar a 9000 millones de personas. Dado que no se pueden ampliar mucho las zonas de producción, los agricultores tendrán que producir más con menos recursos. Esto implica que la agricultura tendrá que ser más eficiente. También será necesario reducir los residuos de comida.

Un agricultor medio europeo dispone únicamente de 12 hectáreas de tierra, lo que representa unos 20 campos de fútbol. En comparación, un agricultor medio en Brasil dispone de 64 hectáreas, en EE. UU. dispone de 180 hectáreas y en Australia de más de 3000 hectáreas. Este alto porcentaje de explotaciones agrícolas familiares relativamente pequeñas implica que nuestros agricultores tienen que ser más eficientes para proporcionar a los consumidores un suministro seguro de alimentos de alta calidad. Los agricultores también suelen vender directamente a los consumidores en mercadillos de productos regionales. ¿Por qué sucede esto?

La actividad puede realizarse durante las clases de cultura general, alimentación, ciencias, TIC, cocina o APPCC.

Hoja de descripción de la actividad

Paso 1

Duración: 3 horas.

Instrucciones:

La actividad se desarrolla principalmente en la clase con la participación de todos los alumnos. Las búsquedas de recetas y productos pueden hacerse en grupos de 3 o 4 personas y también individualmente en casa.

El ejercicio comienza con una breve explicación sobre las etiquetas europeas, continúa con una búsqueda online, una puesta en común de ideas, nuevas búsquedas y termina con una clase de cocina (puede hacerse durante varios días de clase). El ingente patrimonio de productos locales europeos se ve reforzado con las etiquetas de calidad que se utilizan a nivel nacional y europeo. El profesor tiene que enseñar las etiquetas en clase (ver más abajo). A continuación, los alumnos tienen que explorar la [lista de productos certificados de la UE](#) y realizar la siguiente búsqueda: ¿cuántos de esos

productos ha probado alguien de la clase? La búsqueda puede hacerse a nivel local o nacional.

Nivel de dificultad: básico.

Objetivos:

- Mejorar la comprensión de la información escrita.
- Aumentar el vocabulario.
- Aprender a apreciar la diversidad cultural.
- Conocer las funciones básicas y el uso de diferentes dispositivos y software.
- Aprender a trabajar y colaborar en grupos.

Competencias clave:

- Competencia en lectoescritura.
- Competencias multilingües.
- Competencia digital.
- Competencia emprendedora.

Recursos:

Recursos humanos: profesores/formadores de asignaturas generales, alimentación, ciencias, TIC, cocina o APPCC.

Recursos técnicos/equipo: internet, páginas web, mapas, vídeo proyector. Ingredientes y utensilios de cocina.

Recursos online: Esta actividad se inspira en el paquete de recursos pedagógicos de la Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural:

https://ec.europa.eu/info/departments/agriculture-and-rural-development_en
https://europa.eu/learning-corner/home_en

Paso 2

Duración: 2 horas.

Instrucciones:

El origen de muchas especialidades y platos se remonta a hace siglos. De hecho, muchas recetas se han transmitido de generación en generación. Los alumnos tienen que hacer una puesta en común de ideas para crear una lista de alimentos locales y regionales asociados con la cultura local y sus tradiciones culinarias. Si hay alumnos procedentes de la emigración, pueden hablar de los alimentos regionales de su tradición. ¿Sabe la clase cómo se cocinan? Tienen que elegir una receta por alumno y pedírsela a algún miembro de su familia o buscarla en internet con ayuda de los formadores. A continuación, los alumnos pueden empezar a cocinar. Los formadores pueden decidir qué platos son más adecuados según el nivel y la preparación de la

clase. Los alumnos también pueden crear un folleto o un trabajo en el que se explique la receta, los ingredientes, el modo de preparación e incluya fotos.

Nivel de dificultad: intermedio.

Objetivos:

- Aprender a apreciar la diversidad cultural.
- Mejorar los conocimientos de las funciones básicas y el uso de diferentes dispositivos y software.
- Aprender a trabajar y colaborar en grupos.
- Sensibilizar sobre la diversidad y las identidades culturales en Europa y en el mundo.
- Comenzar a entender la dimensión multicultural y socioeconómica de las sociedades europeas. Entender cómo la identidad cultural nacional contribuye a la identidad europea.
- Mejorar los conocimientos sobre culturas y expresiones locales, nacionales, regionales, europeas y mundiales, incluyendo sus idiomas, patrimonio, tradiciones y elementos culturales; comprender cómo estas expresiones culturales pueden influirse entre sí e influir en las ideas del individuo.

Competencias clave:

- Competencia ciudadana,
- Competencias multilingües.
- Competencia digital.
- Competencia emprendedora.
- Concienciación y expresión cultural.

Recursos:

Recursos humanos: profesores/formadores de asignaturas generales, alimentación, ciencias, TIC, cocina o APPCC.

Recursos técnicos/equipo: Internet, páginas web, mapas, vídeo proyector. Ingredientes y utensilios de cocina.

Recursos online:

Tablas de la UE sobre las denominaciones de calidad de los productos:

DOP - Denominación de Origen Protegida - Etiqueta de Calidad Europea:



La Denominación de Origen Protegida (DOP) se otorga a productos producidos, elaborados y preparados en una zona geográfica específica mediante un procedimiento reconocido.

IGP - Indicación Geográfica Protegida - Etiqueta de Calidad Europea:



En el caso de la Indicación Geográfica Protegida, debe existir una relación geográfica con al menos una de las fases de la producción, elaboración o preparación. Además, el producto puede beneficiarse de una buena reputación.

ETG - Especialidad Tradicional Garantizada - Etiqueta de Calidad Europea:



La etiqueta de Especialidad Tradicional Garantizada (ETG) no se refiere al origen sino a los aspectos tradicionales de un producto, como su elaboración o composición.

BIO - Etiqueta Ecológica Europea - Etiqueta de Calidad Europea:



Los consumidores que adquieren productos con los logotipos de la UE pueden confiar en lo siguiente:

- al menos el 95% de los ingredientes de origen agrícola del producto se han producido de manera ecológica;

- el producto cumple con las normas del plan de inspección oficial;

- el producto proviene directamente del productor o del transformador en un envase sellado;

- el producto lleva el nombre del productor, el transformador o el vendedor, y el nombre y el código del organismo de inspección.

A continuación, la clase tiene que buscar un mapa de los productos agrícolas de su país y elaborar una lista con los cultivos y ganadería que conocen.

La agricultura europea nos proporciona una impresionante gama de productos de calidad fruto de nuestras tradiciones y patrimonio. La UE trabaja constantemente en aras de la protección y conservación de la autenticidad de estos productos para que podamos seguir disfrutando de ellos.

<https://audiovisual.ec.europa.eu/en/video/I-162789>

En 2016, Phil Hogan, miembro de la Comisión Europea responsable de Agricultura y Desarrollo Rural, realizó 6 viajes de delegaciones comerciales a terceros países para promover la agricultura y los productos alimentarios europeos y abrir nuevas puertas a las exportaciones agrícolas de la UE. Los países que visitó fueron Colombia, México, China, Japón, Vietnam e Indonesia. En total, 117 empresas y organizaciones del sector agroalimentario participaron en esas misiones.

<https://audiovisual.ec.europa.eu/en/video/I-132911>

Actividad dos - ¿Qué edad tendrás en 2050?

Resumen de la actividad

El objetivo de esta actividad es sensibilizar a los alumnos sobre la relación entre la agricultura y la vida cotidiana, así como explicar la importancia de salvaguardar la producción agrícola para generaciones futuras.

La actividad puede realizarse durante las clases de cultura general, economía, TIC, cocina o ciudadanía.

Hoja de descripción de la actividad

Paso 1

Duración: 4 horas

Instrucciones:

Esta actividad se realiza en grupos pequeños, en la parte en la que la clase visita el mercadillo o está creando los carteles, y con toda la clase, cuando se ve el vídeo o se hace la puesta en común de ideas. También hay ejercicios individuales (por ejemplo, cuando los alumnos tienen que llevar un registro de la comida que se tira en sus casas). La actividad comienza con una sesión de preguntas y respuestas en clase y continúa con la visita a un mercadillo de productos regionales en la que los alumnos tienen que entrevistar a los agricultores, tomar notas y hacer fotos. Los mismos grupos tienen que volver a clase y crear un collage para presentar las distintas explotaciones agrícolas a los demás. A continuación, tienen que ver uno o más vídeos sobre los residuos de comida y trabajar por su cuenta en casa. Más tarde, tienen que dividirse en dos grupos para crear dos carteles.

Organización de la excursión a un mercadillo de productos regionales:

Antes de hacer la excursión, la clase tiene que hacer una puesta en común de ideas de preguntas para los agricultores. Por ejemplo, ¿qué productos cultivan? o ¿cuáles son los problemas y las satisfacciones de dedicarse a la agricultura?

Los alumnos también pueden hablar de lo siguiente:

- ¿Qué productos locales esperas ver en el mercadillo de productos regionales de tu ciudad o pueblo?
- ¿Qué frutas y verduras esperas ver en el mercadillo esta temporada?
- ¿Cómo crees que se fijan los precios de la fruta y la verdura?

Los grupos pueden hacer las mismas preguntas a 2 o 3 agricultores o vendedores. Los alumnos tienen que dividirse en dos o tres grupos y escoger distintos puestos del mercadillo.

Se recomienda elegir a un voluntario para hacer las preguntas mientras los demás toman notas y hacen fotos. Pueden hacerse preguntas sobre:

- El tamaño de la explotación agrícola.
- Los cultivos plantados.
- Los edificios.
- La maquinaria y la tecnología que se utiliza.
- La rotación de cultivos.
- El uso de fertilizantes y el control de enfermedades.
- El coste y la utilización de agua (por ejemplo, ¿sabe cuánto llueve en su región anualmente?).

Los alumnos también pueden preguntar a los agricultores acerca de la elaboración y empaquetado de sus productos o de su forma de promocionarlos. Otra pregunta podría ser qué sucede con las verduras con forma torcida o rara que no solemos ver en las tiendas o con las frutas y verduras que no se llegan a vender. Los alumnos tienen que llevar sus cámaras o teléfonos y tomar nota de prácticas agrícolas sostenibles, como por ejemplo el uso de fertilizantes naturales y el ahorro de agua. También tienen que preguntar a los agricultores de qué manera contribuyen ellos a proteger el medioambiente. Después tienen que volver a clase y, en grupos, crear un collage en una cartulina A3 en la que describan y presenten algunas de las características de las explotaciones y las frutas y verduras que cultivan los agricultores.

Más tarde, la clase tiene que volver a debatir el tema de los residuos de comida: ¿qué sucede con los productos y cultivos que no se venden en el mercadillo? Para terminar, tienen que ver los vídeos del apartado de recursos.

Nivel de dificultad: básico e intermedio (competencia emprendedora).

Objetivos:

- Aprender a tratar temas éticos y de apoyo a la sostenibilidad medioambiental.
- Conocer las funciones básicas y el uso de diferentes dispositivos.
- Saber crear y compartir contenido digital.
- Comprender el código de conducta y las normas de comunicación.
- Adquirir la capacidad para comunicarse de forma constructiva en distintos entornos y colaborar en equipos.
- Participar en las actividades de la comunidad.
- Saber poner en práctica distintas oportunidades en distintos contextos.
- Ser consciente de los desafíos del desarrollo sostenible.

Competencias clave:

- Competencia personal.
- Competencia ciudadana.

- Competencia en ciencias.
- Competencia digital.
- Competencia emprendedora.

Recursos:

Recursos humanos: profesores/formadores de ciencias, higiene, cocina; mercadillo de productos regionales.

Recursos técnicos/equipo: cámara/teléfono, tableta, conexión a internet, rotafolio, rotuladores, impresora para imprimir las fotos, diario.

Recursos online: para el debate sobre los residuos de comida, los alumnos tienen que ver uno o más de los siguientes vídeos:

<https://youtu.be/IKNwEUytDto>

En la UE se desperdician cada año 88 millones de toneladas de comida, lo que representa un coste de 143000 millones de euros. El desperdicio de comida no es únicamente un problema ético y económico, sino que también agota los limitados recursos naturales del medioambiente.

<https://youtu.be/0eqxqvZNn0l>

Vídeo educativo diseñado para que los niños entiendan el problema del desperdicio de comida y adopten un comportamiento responsable con la sociedad y el medioambiente. Sensibilizar, transmitir el mensaje, modificar el comportamiento de sus padres o de otros niños, trabajar por el cambio.

<https://youtu.be/g3VtpgzNMIE>

Tirar comida no solo desperdicia recursos, también contribuye al cambio climático. Lo bueno es que existen muchas maneras de atajar el problema y de alimentar a muchas personas al mismo tiempo.

Se recomienda que la clase lea esta lista de proyectos sobre el desperdicio de comida en Europa:

<https://tool.reducefoodwaste.eu/>

¿Existe alguna iniciativa en la zona en la que viven los alumnos?

Puesta en común de ideas:

Es importante no desperdiciar los alimentos que tanto trabajo y tiempo le ha costado cultivar al agricultor. ¿Qué podemos hacer para reducir el desperdicio de comida (en casa o en el instituto)? Para reducir el desperdicio de comida podríamos lanzar la iniciativa «Desafío cosecha 2050».

Cuando tiramos comida no solo estamos desperdiciando alimentos, sino también el trabajo del agricultor y los recursos del planeta como la energía, el combustible y el agua

que se han utilizado para cultivar, cosechar, almacenar, empaquetar, transportar, vender y cocinar la comida.

Los alumnos tienen que empezar a llevar la cuenta durante una semana de toda la comida que se tira en sus casas. Al cabo de una semana, en la siguiente clase, tienen que debatir acerca del tipo y cantidad de comida desperdiciada, de las mejores prácticas para comprar comida, de las formas de evitar desperdicios y de qué hacer con los alimentos que no hemos consumido.

La clase tiene que dividirse en dos grupos para crear dos carteles, uno para clase y otro para casa, titulados: «10 consejos para evitar desperdiciar comida». Los carteles tienen que incluir una lista de iniciativas que podamos tomar en el instituto, en casa e individualmente para no desperdiciar comida. El profesor puede encontrar consejos y material en esta página: <http://www.reducefoodwaste.eu/index.html#>

Los carteles pueden prepararse con <https://padlet.com/>, con Canva o con un papel normal.

Actividad 3 - Cambio climático

Resumen de la actividad

Casi la mitad del territorio europeo es tierra cultivada. Europa necesita que los agricultores europeos nos proporcionen alimentos seguros y nutritivos, y a la vez protejan el campo y el medioambiente. Los agricultores saben de primera mano lo importante que es cuidar los recursos naturales. En el fondo, los agricultores trabajan con los recursos naturales a diario. Se ocupan del campo para beneficio de todos nosotros. Proporcionan «bienes públicos»: el mantenimiento y el cuidado de los suelos, los paisajes, los ecosistemas, los hábitats y una gran diversidad de fauna y flora. Y lo hacen sin contraprestación.

La actividad puede realizarse durante las clases de cultura general, alimentación, ciencias, TIC o desarrollo sostenible.

Hoja de descripción de la actividad

Paso 1

Duración: 2 horas.

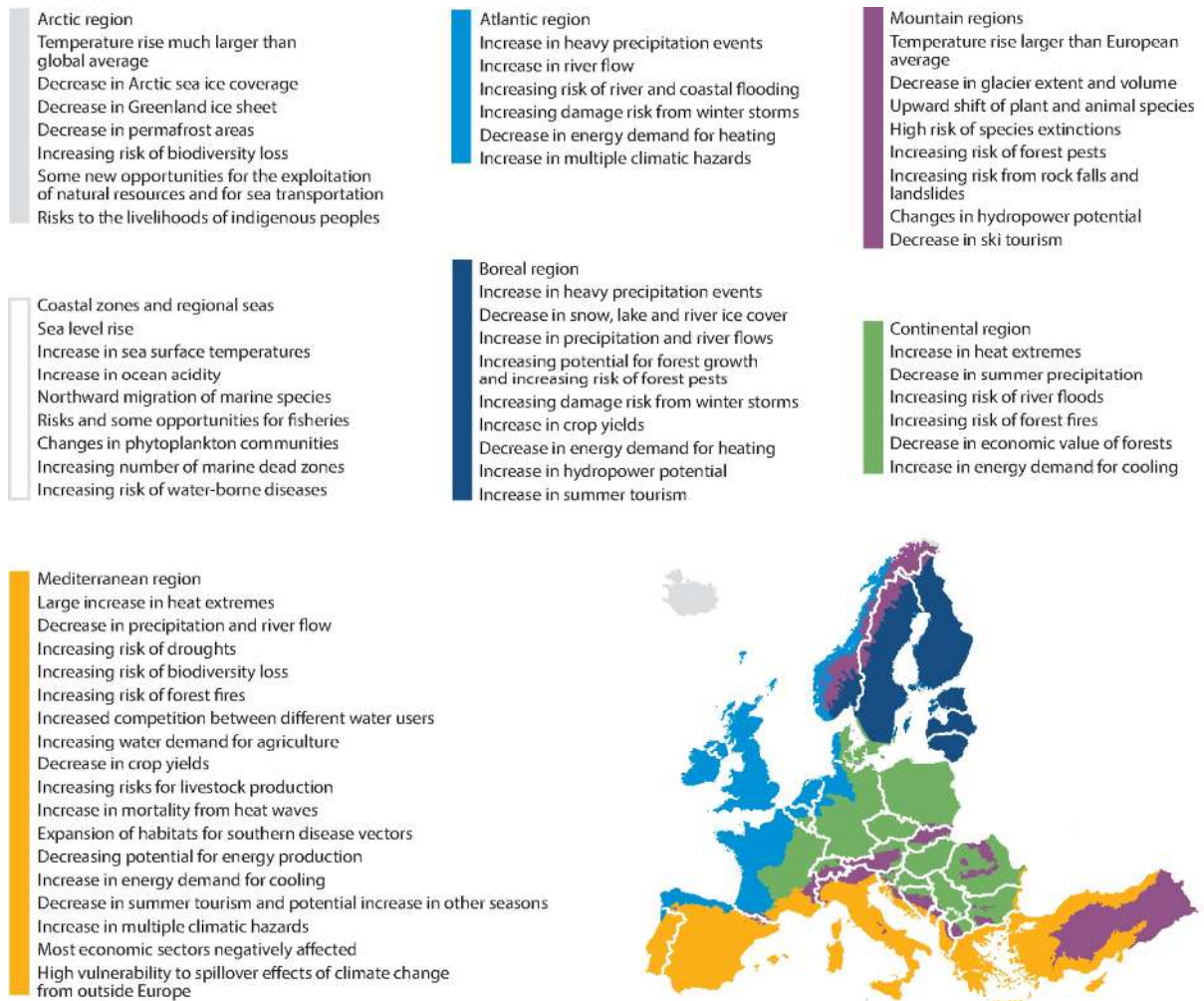
Instrucciones:

Esta actividad tiene que realizarse con el conjunto de la clase para estimular el debate y el conocimiento sobre varios fenómenos. Consiste en una puesta en común de ideas para transmitir el mensaje de que todo lo que hacemos y comemos está ligado al medioambiente.

Los formadores/profesores tienen que hacer una lista en la pizarra con los siguientes eventos y pedir a los alumnos que rodeen los eventos adversos relacionados con el

clima que se han producido en su país en la última década y que hayan afectado a la agricultura y a la producción alimentaria. Los alumnos pueden navegar por internet para buscar noticias y artículos.

Puede entablarse un debate utilizando el siguiente mapa como recurso¹:



¹ Agencia Europea del Medioambiente - EEA

TEMAS PARA EL DEBATE

- Tormentas invernales, inundaciones.
- Malas cosechas o cosechas perdidas.
- Olas de calor.
- Sequías estivales.
- Subida del nivel del mar.
- Cambios en los períodos de cultivo.
- Erosión del suelo.
- Problemas de salud y bienestar animal.
- Pérdida de hábitats a causa de sequías.
- Escasez de agua.
- Aumento de las plagas y de las especies invasoras.

Los profesores/formadores tienen que colocar dos carteles, uno que diga «Estoy de acuerdo» y otro que diga «No estoy de acuerdo», en paredes opuestas de la clase. Un alumno tiene que presentarse voluntario para leer una frase y el resto de la clase tiene que colocarse en uno u otro lado de la clase según su opinión con respecto a esa frase. El alumno voluntario tiene que preguntar a algún alumno de cada uno de los lados de la clase por qué se han colocado allí. Es posible cambiar de lado si los argumentos que se exponen son convincentes, pero es necesario explicar la razón del cambio.

Para garantizar que podemos alimentar a poblaciones futuras tenemos que concentrarnos en la producción sostenible.

Aunque la agricultura ecológica es la manera más sostenible de producir, no sirve para alimentar a una población de 9000 millones en 2050.

Necesitamos cultivar alimentos de forma más eficiente en lugar de talar árboles y bosques para sembrar.

Deberíamos depender menos de los alimentos importados y concentrarnos más en la agricultura local para aumentar la seguridad alimentaria.

Necesitamos comer productos de temporada para participar en la protección del medioambiente, aunque tengamos que renunciar a no comer algunas frutas todo el año, como las fresas.

Nivel de dificultad: intermedio.

Objetivos:

- Mejorar la comprensión de la información escrita.
- Aprender a buscar y procesar información.
- Adquirir comprensión oral en otros idiomas; iniciar, mantener y terminar conversaciones.
- Aprender los principios básicos del mundo natural, los conceptos científicos y entender el impacto de la ciencia en la actividad humana y en el mundo natural.
- Aprender a tratar temas éticos y de apoyo a la sostenibilidad medioambiental.
- Familiarizarse con la actualidad.
- Sensibilizar sobre el cambio climático y demográfico a nivel global y sobre sus causas subyacentes.
- Sensibilizar sobre los principios éticos y los desafíos del desarrollo sostenible.

Competencias clave:

- Competencia en lectoescritura.
- Competencia multilingüe.
- Competencia en ciencias.
- Competencia ciudadana.
- Competencia emprendedora.

Recursos:

Recursos humanos: profesores/formadores de ciencias y geografía.

Recursos técnicos/equipo: rotafolios, pizarra/LIM, conexión a internet.

Actividad 4 - Vamos a la granja

Resumen de la actividad

La agricultura es la actividad económica principal en la mayoría de zonas rurales de la UE. El sector agroalimentario da trabajo a casi 44 millones de personas, en explotaciones agrícolas o en sectores afines, que suministran equipos de maquinaria agrícola, procesamiento, distribución y venta de alimentos. Los sectores de la agricultura y la alimentación combinados representan un 7% del producto interior bruto (PIB) de la UE, lo cual significa que los alumnos de estas especialidades tendrán muchas salidas laborales.

La actividad puede realizarse durante las clases de cultura general, economía, TIC, turismo y restauración.

Hoja de descripción de la actividad

Paso 1

Duración: 4 horas.

Instrucciones:

La actividad se realiza en pequeños grupos, pero en los debates tiene que participar toda la clase. La actividad comienza con un debate dentro de los grupos que después pasa a ser un debate general. A continuación, los grupos tienen que crear material publicitario, visitar una página web para analizar opciones de voluntariado en explotaciones agrícolas europeas y presentárselas al resto de la clase. Los alumnos tienen que dividirse en pequeños grupos y debatir sobre las siguientes preguntas. Pueden utilizar internet para buscar recursos.

- ¿Qué es el turismo rural?
- ¿Cuáles son las ventajas para los agricultores?
- ¿Cuáles son las ventajas para la comunidad local?
- ¿Qué es la venta directa?
- ¿Cuáles son las ventajas para los agricultores?
- ¿Cuáles son las ventajas para los consumidores?

Cuando hayan terminado de debatir en grupo, los alumnos tienen que continuar el debate con toda la clase: ¿ha visitado algún alumno un negocio de turismo rural o comprado productos de alimentación directamente en una explotación agrícola? Los alumnos pueden buscar negocios de turismo rural en internet cerca de su zona y explorar sus peculiaridades. En pequeños grupos otra vez, los alumnos tienen que imaginarse que tienen una explotación agrícola y acaban de reformar habitaciones para alojar huéspedes, o que acaban de abrir una tienda de productos agrícolas. Después tienen que crear un folleto con Canva o con una herramienta de fuente abierta similar para promocionar el negocio y animar a la gente a visitar la explotación.

Nivel de dificultad: básico/intermedio para la competencia emprendedora.

Objetivos:

- Conocer las funciones básicas y el uso de diferentes dispositivos.
- Aprender a crear y compartir contenido digital.
- Saber poner en práctica ideas.
- Empezar a planificar proyectos.
- Aprender a trabajar en equipo.

Competencias clave:

- Competencia digital.
- Competencia emprendedora.

Recursos:

Recursos humanos: profesores/formadores de economía, cocina y geografía.

Recursos humanos: internet, herramientas online para crear proyectos, ordenadores.

Recursos online:

Si la actividad tiene éxito, los formadores pueden dar a los alumnos ideas para hacer un voluntariado en el extranjero o en su propio país con la siguiente tarea:

Entrar en la página web <https://wwroof.net/> (o en su equivalente nacional).

<http://wwroof.lt/lt/kas-yra-wwroof> (para Lituania)

<https://wwroof.se/> (para Suecia)

<https://wwroof.es/> (para España)

<https://www.wwroof.it/it/> (para Italia)

Una vez que hayan explorado la página web, pueden hablar de los lugares a los que les gustaría ir.

Tienen que hacer una presentación para toda la clase en la que expliquen los puntos positivos y negativos de los destinos que han elegido.