



Fitxa 02

GIH 02: Goserik ez izatea

50-80 minutu
(saioa bat edo saio bat eta erdi)



Jardueraren deskribapena

Saio honetan 2. GIH-a landuko da: "Goserik ez izatea". Fitxa hau, Unitate Didaktiko honetako sarrera fitxa landu ondoren irakasleak nahi duen momentuan gauzatu dezake. Hala ere, aurretik 1. fitxa ("Pobrezia desagertzea") lantzea gomendatzen da. Esan bezala, ikasturtean zehar, tutoretza orduetan edo eta ikasgaiaren programazio didaktikoarekin gaia ondo txertatzeko aukera dagoenean gauzatu daiteke.

Saio honetan hainbat kontzeptu landuko dira:

- Garapen Iraunkorreko 2. Helburua zer den ("Goserik ez izatea").
- Garapen Iraunkorraren eta "Goserik ez izatea" helburuaren arteko lotura, eta gainerako GIH-ekin duen lotura.
- Tokiko eta garaiko kontsumoa.
- Elikadura osasungarri, jasangarri eta ekologikoaren ezaugarriak.

Kontzeptuak modu erakargarri batean lantzeko asmoz, fitxa honetan euskarri ezberdinak erabiltzea proposatzen da: bideoak, web orriak eta abar egongo dira erabilgarri, baliabideak eta materialak atalean.

Bestalde, kontzeptuen eta edukien barne lana errazteko talde dinamika bat proposatzen da, eta fitxako hurrengo ataletan azalduko da.

Helburu didaktikoak

- Ikasleak honako hauez kontzientziaztea: elikadura eskasa edo/eta osasungarria ez den elikadura, bai hegoaldeko bai iparraldeko herrialdeetan (malnutrizioa eta gehiegizko elikadura).
- Konturatzea zer lotura duten elikagaien produkzio/banaketa moduak eta munduan dagoen goseak.
- Elikadura- eta kontsumo-ohitura arduratsua sustatzea.
- Gure eguneroko ohiturek beste pertsona batzuen bizitza nola hobetu dezaketen pentsatzea.

Saioaren garapena

Saio hau hasteko, irakasleak, labur-labur, Garapen Iraunkorrerako 2030 Agenda eta Garapen Iraunkorrerako 17 Helburuak zer diren gogoratuko ditu. Ondoren, Garapen Iraunkorrerako 2. helburua modu erraz eta motibagarrian azaltzeko, 2 minutuko iraupena daukan ondorengo bideoa jar dezake:

GIH 02 | Goseriek ez izatea



<https://www.youtube.com/watch?v=yhrIL7JDHRo>

Behin bideoa ikusi ondoren, ikasle bakoitzak bakarka eta gero talde handian partekatuko dute zeintzuk diren helburu honen erronka nagusiak, eta hausnarketa bat egingo da guztien artean (15 minutu). Hausnarketa hori bideratzeko, honako galderak egin daitezke:

- » Zeintzuk dira munduan gosea eragiten duten arrazoi nagusiak?
- » Nolako elikadura-ohiturek eragiten dute obesitatea, eta zerk malnutrizioa? Bietako zein da osasungarriagoa?
- » Zure ustez, zer ondorio izan ditzake elikadura eskasak edo urriegiak haurren bizitzan?
- » Zer ondorio izan ditzake klima-aldaketak elikagaien ekoizpenean?
- » Zer faktorek eragiten dute elikagaien ekoizpenerako erabiltzen diren lurzoruen degradazioa?

Ondoren, ikasleak 4-5 laguneko taldetan jarriko dira, eta 25-30 minutu izango dituzte honako gaiak hausnartzeko: kontsumitzen ditugun elikagaien jatorria eta horrek munduko gosearekin duen lotura. Horretarako 2 minutuko "Alimentos kilométricos" bideoa ikusiko dute, eta eskatuko diegu arreta jartzeko elikagai bakoitzak egiten duen kilometro kopuruan:

https://www.youtube.com/watch?time_continue=94&v=5kpYPWG3OKs

Bideoa ikusi ondoren, talde bakoitzari 3 artikulua labur emango dizkiegu. Horiek irakurri eta lortutako informazioarekin ondorengo galderei erantzun beharko diete:

- » Zer arazo eragiten ditu hain urrunetik datozen elikagaiak kontsumitzeak? Nori egiten die kalterik handiena elikagai horiek?
- » Zer eragin du ingurumenean haragi gehiegi kontsumitzeak?
- » Azaldu zer kalte eragin ditzakeen "abeltzaintza industrialak" herrialde pobreenetako elikaduran.
- » Zergatik da garrantzitsua "tokiko eta garaiko" elikadura sustatzea?
- » Nola alda ditzakegu gure elikadura-ohiturak "Goserik ez izatea" helburua betetze aldera?

Hona ikasleei banatzeko artikulua-proposamenak:

<https://www.cambio16.com/la-alimentacion-origen/>

<https://www.tierra.org/que-tiene-que-ver-reducir-el-consumo-de-carne-con-el-medio-ambiente/>

<https://www.tierra.org/agroecologia-un-modelo-agroalimentario-justo-y-saludable/>

Talde bakoitzaren erantzunak partekatu ondoren zerrenda kolektibo bat egingo dute eta zerrenda horretan gure elikadura aldatzeko proposamenak egongo dira "Goserik ez izatea" helburua lortzeko.

Saioa amaitzeko "Dieta osasungarri, jasangarri eta ekologiko" baten talde-definizio bat eraikitzea proposatuko dugu (10-15 minutu). Horretarako ikasgela 3 taldetan banatuko dugu, talde bakoitzak ezaugarri batean arreta jartzeko:

- Pertsonentzako osasungarria.
- Planetarentzat jasangarria.
- Elikagaien ekoizpen ekologikoa.

Beharrezkoa bada, irakasleak talde bakoitza bideratuko du, artikulua honetan dagoen informazioa oinarri hartuta:

<http://www.alimentacion.enfasis.com/articulos/80846-dieta-saludable-sostenible-y-ecologica->

Talde-definizioa arbelean edo gero ikasgelan jarriko duten kartoi mehe batean idatzi dezakete, marrazki batekin batera.

Ebaluaketa eta hausnarketa

Talde bakoitzak hartzen ditugun elikagaien ekoizpenaren eta jatorriaren inguruan egindako hausnarketa azalduko du. Hausnarketaren maila eta kalitatea erabil daiteke ebaluazio elementu gisa.

Baliabideak eta materialak

- Proiektagailua eta bozgorailuak
- Arbela
- Ordenagailuak eta Internet, talde-lanearako
- Kartoi mehea (aukerazkoa, dieta osasungarri, jasangarri eta ekologiko baten definiziorako)
- Garapen Iraunkorrerako 2. Helburuari buruzko bideoa (2 minutu):
<https://www.youtube.com/watch?v=yhrIL7JDHRo>
- "Alimentos kilométricos" bideoa (2 minutu):
<https://www.youtube.com/watch?v=yhrIL7JDHRo>
- Talde-ariketa egiteko albisteen eta artikuluen proposamenak:
<https://www.cambio16.com/la-alimentacion-origen/>
<https://www.tierra.org/que-tiene-que-ver-reducir-el-consumo-de-carne-con-el-medio-ambiente/>
<https://www.tierra.org/agroecologia-un-modelo-agroalimentario-justo-y-saludable/>
- Garapen Iraunkorrerako 2. Helburuaren inguruko informazio gehiago lortzeko web-orria:
<https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/hunger>