

Si lo puedes soñar ,  
lo puedes hacer

"PATIO LIMPIO  
ES  
SALUD"

TALLER DE MEDIOAMBIENTE

COORDINADORAS DEL TALLER:

Alumnado: Almudena García

Mireia Jiménez 2ºB

Profesorado: M<sup>a</sup> Dolores García Atienza

SI LO PUEDES  
SOÑAR  
LO PUEDES  
HACER

PATIO LIMPIO ES SALUD

CUIDA TÚ SEGUNDA CASA



JUNTOS PODEMOS  
HACERLO

¿ENSUCIAS? TÚ PIERDES



LIMPIAR Y RECICLAR =  
GANAR

VÉAMOS  
NUESTRO  
ENTORNO  
HABITUAL  
“EL  
DESCAMPADO”



















***Sucio, asqueroso ¿verdad?***

***¿Es este es el entorno que  
deseáis encontrar todos los días?  
¿Os gustaría que llegase el día en  
el cual tuviéramos que ir saltando  
por montones de basura?.***

***Nos hemos propuesto hacer este taller para que entre todos colaboremos en darle un cambio radical al DESCAMPADO de nuestro centro y recoger toda la basura, ramas, hierbas, etc. que se encuentran en él y a partir de ahí mejorar sus condiciones y poder llamarlo PATIO.***





***Os pedimos vuestra colaboración y que lo contéis en vuestras clases, ya que toda ayuda será agradecida. Depende de todos nosotros.***

***Para poder participar comunicárselo a vuestros tutores/as o buscar a las coordinadoras del taller.***

***Habrá una reunión con los colaboradores de este taller y comunicaremos el horario y los días de limpieza .***

**PRESENTE**

***DESCAMPADO=BASURERO***

**FUTURO**

***DESCAMPADO=PATIO***

***EL SUEÑO DEPENDE DE NOSOTR@S***

***Este sueño es el sueño de tod@s***

**“Tener el patio limpio está en nuestras  
manos”**



***Muchas gracias por vuestra atención***

## GRUPO DE TRABAJO

### “HÁBITOS SALUDABLES PARA UNA VIDA FELIZ”

**Título:**

Gastronomía belga.

**Dirigido a:**

Alumnado de 4º ESO y 2º Bachillerato.

**Materia:**

Economía.

**Profesorado:**

M<sup>a</sup> Victoria Jiménez

M<sup>a</sup> Paz Sáez.

**Objetivos:**

1. Comparar la alimentación española y belga, en cuanto a tipo de alimentos, calorías de los mismos, variedad...
2. Abrir la mente para poder degustar otros tipos de alimentos de otras culturas.
3. Identificar hábitos no saludables y saludables en la cultura belga en comparación con la española.
4. Comparar los chocolates belgas (ingredientes, elaboración, calidad...), con los españoles.

**Actividades a realizar:**

- 1) Degustación de los productos típicos belgas en las comidas o cenas: mejillones con patatas (moules-frites), waterzooi, voulavent, carne cocinada con cerveza...), observando que la forma de cocinar los mismos alimentos, cambia de unos países a otros.
- 2) Motivar a lo alumnos para degusten algunos de estos platos típicos, a pesar de su reticencia a probarlos por considerarlos raros o desconocidos, con el fin de que abran su mente a probar nuevos sabores y ampliar su abanico alimenticio.
- 3) Reflexionar sobre la cocina belga y la preocupación de los belgas por los hábitos saludables, observando que la preocupación es mucho mayor que en España. Detección de establecimientos de comida ecológica, degustamos infusiones naturales elaboradas con hojas...
- 4) Charla con los alumnos sobre el consumo moderado de alimentos típicos belgas pero altamente calóricos, como gofres y chocolates.
- 5) Aprovechando el desayuno buffet en el hotel, charla y observación, para trabajar con ellos el sentido del consumo racional de alimentos en los buffet, procurando que cojan sólo los alimentos que se van a consumir y evitando que comieran más de lo que lo harían en otras circunstancias, haciendo incapié en la importancia de seguir una dieta equilibrada.
- 6) Concienciación a los alumnos sobre la alta graduación de las cervezas belgas.

- 7) Explicación de los hábitos horarios de los belgas a la hora de tomar las distintas comidas del día y sus diferencias en relación a España, observando que como en otras partes de Europa (a diferencia de España), el desayuno se hace más fuerte, la comida se hace fuera de casa y más ligera y la cena más abundante también.

Tras la visita, la idea es elaborar una especie de informe, donde se resuman las conclusiones de la actividad realizada.

### **Conclusiones:**

Durante la visita a Bélgica, hemos trabajado los siguientes aspectos:

- 1) Conocer las diferencias entre la cocina Belga y la española, degustando los productos típicos belgas: mejillones con patatas (moules-frites), waterzooi, voulavent, carne cocinada con cerveza...) y observando que la forma de cocinar los mismos alimentos, cambia de unos países a otros.
- 2) Hemos tratado de que los alumnos degusten algunos de estos platos típicos, a pesar de su reticencia a probarlos por considerarlos raros o desconocidos, con el fin de que abran su mente a probar nuevos sabores y ampliar su abanico alimenticio.
- 3) Se reflexionó sobre la cocina belga y la preocupación de los belgas, por los hábitos saludables, observando que la preocupación es mucho mayor que en España. Vimos numerosos establecimientos de comida ecológica, degustamos infusiones naturales elaboradas con hojas...
- 4) Llama la atención al mismo tiempo que el gofre (con alto contenido calórico), los chocolates belgas y cervezas, sean los productos belgas por excelencia. En este sentido, se trató de inculcar en los alumnos el sentido del consumo moderado de este tipo de alimentos.
- 5) Se aprovechó el desayuno en el hotel, para trabajar con ellos el sentido del consumo racional de alimentos en los buffet, procurando que cogieran sólo los alimentos que iban a consumir y evitando que comieran más de lo que lo harían en otras circunstancias.
- 6) Se concienció a los alumnos sobre la alta graduación de las cervezas belgas.
- 7) Se concienció a los alumnos sobre los hábitos horarios de los belgas a la hora de tomar las distintas comidas del día y sus diferencias en relación a España, observando que como en otras partes de Europa (a diferencia de España), el desayuno se hace más fuerte, la comida se hace fuera de casa y más ligera y la cena más abundante también.