GRADO EN MAGISTERIO EN EDUCACIÓN (PRIMARIA)

CURSO 2022/2023

Facultad de Educación. Universidad de Cantabria

COCINAR CON CUIDADO: TRABAJOS PARA UN MUNDO EN CRISIS. UNA PROPUESTA DE DIÁLOGO ENTRE LA FORMACIÓN PROFESIONAL Y LA EDUCACIÓN PRIMARIA

COOKING WITH CARE: JOBS FOR A WORLD IN CRISIS. A PROPOSAL FOR DIALOGUE BETWEEN VOCATIONAL TRAINING AND PRIMARY EDUCATION

Autora: Rosana Iglesias Barrio

Directora: Teresa Susinos Rada

Fecha: junio 2023

V.ºB.º Directora

V.ºB.º Autora

Índice:

1. RESUMEN DEL TRABAJO Y PALABRAS CLAVE....4
2. INTRODUCCIÓN....5
3. ESTADO DE LA CUESTIÓN Y RELEVANCIA DEL TEMA....6
3.1. La importancia de la educación ecosocial.....6
3.2. La Formación Profesional al servicio de la ciudadanía: su función en la transición ecosocial.....8
3.3. La colaboración inter-etapas: Primaria y Formación Profesional en diálogo. 12
4. FINALIDAD Y OBJETIVOS DEL TRABAJO....15
4.1. Finalidad....15
4.2. Objetivos. 15
5. PROPUESTA EDUCATIVA....16
6. CONCLUSIONES 41
7. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS....43
8. ANEXOS....47

Anexo 1. Cuadro resumen de oferta educativa de Cantabria de las familias profesionales más ligadas a la cocina y el sector agroalimentario. Datos extraídos de Educantabria (s.f.)……..47
Anexo 2. Estadísticas de matriculación de las familias profesionales, los programas y ciclos formativos analizados por niveles y sexo. Datos extraídos del Ministerio de Educación y Formación Profesional (2022)……50
Anexos 3. Distribución formativa por familias profesionales, programas o ciclos formativos y módulos profesionales en Cantabria relacionados con el sector agroalimentario y la cocina, durante el curso escolar 2022-2023. Datos extraídos de Educantabria (s.f.)…….....53
Anexo 4. Currículo básico del módulo profesional de sostenibilidad aplicada al sistema productivo. Datos extraídos literalmente del Proyecto de Real Decreto de Ordenación del Sistema de Formación Profesional del Ministerio de Educación y Formación Profesional (2023)……...61
Anexo 5. Objetivos específicos que se desarrollan en la propuesta educativa. Datos extraídos literalmente del Decreto 66/2022, de 7 de julio, por el que se establece el currículo de la Educación Infantil y de la EP en la Comunidad de Cantabria (2022)……65
Anexos 6. Aprendizajes o competencias ecosociales que se desarrollan en la propuesta educativa. Datos extraídos literalmente de "Educar con enfoque ecosocial. Análisis y orientaciones en el marco de la LOMLOE" (González Reyes, 2022)……66
Anexo 7. Objetivos de desarrollo sostenibles representados y trabajados en la propuesta educativa planteada en una situación de aprendizaje servicio con mirada de cuidados en la cocina, denominada "Cocinar para cuidar el mundo". Datos extraídos de la Comisión Económica y Social de Naciones Unidas. Comité de Estadística (2020)……..68

Índice de Figuras:

Figura 1. Optimizar la educación para los desafíos venideros (Assadourian, 2017)……..6
Figura 2. Gráfico los porcentajes de alumnado matriculado en los diferentes niveles. Elaboración propia……10
Figura 3. Principios básicos que deben impulsar una educación centrada en la Tierra (Assadourian, 2017)……..……14

1. RESUMEN DEL TRABAJO Y PALABRAS CLAVE

Resumen.

El presente trabajo investiga la importancia de fomentar competencias ecosociales en los estudiantes de Educación Primaria, en un contexto de crisis global. Para ello se han analizado tres focos como son la educación ecosocial, la situación de la Formación Profesional y la colaboración formativa entre las etapas educativas de Primaria y Formación Profesional Posteriormente se propone una posible situación de aprendizaje inter-etapas, con la cocina y el cuidado de la vida como ejes conductores para la reflexión crítica. La propuesta educativa innovadora planteada está secuenciada, es progresiva y plantea reflexión crítica sobre los impactos ambientales de las elecciones alimentarias. Se espera que esta investigación contribuya al debate académico sobre la colaboración entre etapas educativas, como un enfoque pedagógico innovador y relevante para afrontar un enfoque educativo integral a través de la educación ecosocial.

Palabras clave: Educación Primaria, Formación Profesional, cocina, alimentación sostenible, cuidado, transición ecosocial, situación de aprendizaje.

Abstract.

The present study investigates the importance of promoting eco-social competences in primary education students within the context of a global crisis. To achieve this, three focal points have been analyzed: eco-social education, the situation of vocational training, and collaborative training between primary education and vocational training stages. Subsequently, a possible inter-stage learning situation is proposed, with cooking and life care as guiding axes for critical reflection. The proposed innovative educational approach is sequenced, progressive, and encourages critical reflection on the environmental impacts of food choices. It is expected that this research will contribute to the academic debate on collaboration between educational stages as an innovative and relevant pedagogical approach to address a comprehensive educational focus through eco-social education.

Key words: Primary Education, Vocational training, cooking, sustainable food, care, ecosocial transition, learning situation.

2. INTRODUCCIÓN

Este proyecto recopila características y temáticas que conforman mi identidad profesional, través de la formación recibida (tanto en el Grado de Magisterio en Educación Primaria, como con otras recibidas a lo largo de la vida) junto con experiencias educativas y profesionales previas en el ámbito privado de la gestión medioambiental y en el ámbito público de la Formación Profesional a través del aprendizaje servicio para diferentes municipios de Cantabria. Ambos aspectos me acercan al convencimiento de la necesidad de transformación de aspectos curriculares, metodológicos y de organización de los centros educativos con perspectiva ecosocial.

Al mismo tiempo, quería continuar con una línea investigadora marcada hace tiempo sobre "La Formación Profesional como un sistema integrado" en mi trabajo de Fin de Máster en Formación del Profesorado de Secundaria[1] (Iglesias, 2014), realizando un pequeño análisis de su situación en Cantabria, introduciendo el punto de vista ecosocial y la colaboración entre etapas educativas.

Además, he de indicar que la elección de "la cocina" como ejemplo en el que desarrollar una situación de aprendizaje, se fundamenta en su relación con una problemática social relacionada con el sistema alimentario y el papel de las futuras generaciones en su posible transformación.

Por todo ello, este trabajo consiste en el diseño de una propuesta educativa original para alumnado de sexto (tercer ciclo) de Educación Primaria, con enfoque competencial, planteada como una situación de aprendizaje con el formato de tabla[2] que proponen desde Consejería de Educación y Formación Profesional del Gobierno de Cantabria. Durante el desarrollo de algunas de las actividades se trabajará conjuntamente con alumnado de ciclos formativos de Formación Profesional de las familias profesionales relacionadas con el ámbito alimentario.

[1] leído y defendido en septiembre de 2014 en Santander, con la calificación de 10.
[2] https://www.educantabria.es/documents/39930/11206926/TABLA+PARA+EL+DISE%C3%91O+DE+UNA+SITUACI%C3%93N+DE+APRENDIZAJE.docx/39d73a80-648d-9aac-15f5-2823003e733d?t=1663745046450

3. ESTADO DE LA CUESTIÓN Y RELEVANCIA DEL TEMA

Se parte de tres focos de interés personal como son: la educación ecosocial, la Formación Profesional al servicio de la ciudadanía en un mundo en crisis y la colaboración formativa de la FP[3] y la EP[4] con el aprendizaje sobre temas sociales candentes. Se desgranan aspectos comunes que van convergiendo, encontrándose el cuidado del medio ambiente (sostenibilidad) y de las personas, a través de su capacidad para adaptarse (resiliencia) a una alimentación comprometida con la salud, el planeta y la justicia social (ver figura 1).

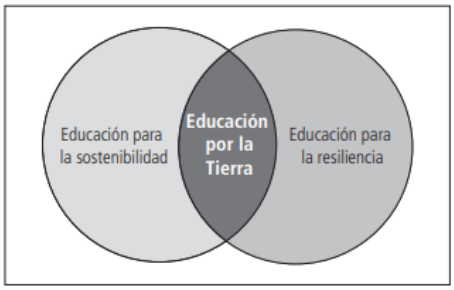

Figura 1. Optimizar la educación para los desafíos venideros (Assadourian, 2017).

3.1. La importancia de la educación ecosocial.

La educación ecosocial debe favorecer la formación integral de las personas, capacitándolas como agentes activos en la construcción de la justicia social, la sostenibilidad y la democracia (González Reyes, 2022). Para ello, como indica Herrero (2022) es necesario abarcar las dimensiones de la vida humana en relación con la ecodependencia y la interdependencia como bases para construir la vida en común con dignidad humana.

La escuela debe facilitar la toma de consciencia respecto a: la dependencia de la naturaleza y del desequilibro que supone el consumo excesivo de materias y recursos naturales; así como, de la interdependencia que tenemos entre nosotros para subsistir y la problemática social que genera la no atención y cuidado a las personas que lo necesiten, estando en una situación de mayor vulnerabilidad

Para ello desde la educación debemos colocar las temáticas, contenidos, competencias y valores ecosociales en el centro de la práctica pedagógica, favoreciendo una mirada global y clara de los problemas a los que nos enfrentamos, provocando el pensamiento crítico y reflexivo sobre estos

[3] FP: Formación Profesional. Aparecerá así en algunos momentos del texto para abreviar.
[4] EP: Educación Primaria. Aparecerá así en algunos momentos del texto para abreviar.

aspectos. Por lo tanto, se debe trabajar desde la transversalidad, teniendo claros los objetivos curriculares de etapa y sus capacidades a desarrollar.

Es necesario plantear que la metodología educativa empleada implique procesos de enseñanza aprendizaje en los que se trabaje colectivamente de manera cooperativa, poniendo el foco en una visón amplia, multicausal, compleja, que trabaje con resolución de problemas, retos y plantee acción concreta sobre los desafíos globales que nos plantea la crisis multidimensional que estamos viviendo a nivel planetario (González Reyes y Gómez Chuliá, 2022).

Es por ello necesario que la mirada con la que abordar estos conflictos, contemple aspectos no sólo ecológicos, si no también, económicos, políticos, sociales y culturales, cuestionando el sistema económico capitalista establecido y tratando la responsabilidad individual, la justicia, la solidaridad, la equidad como valores democráticos necesarios para conformar una comunidad moral (Fernández Enguita, 2001).

Otro aspecto por contemplar es la importancia de los cuidados en el sostenimiento de la vida (Herrero, 2022; Puleo, 2019), cuya importancia se ve relacionada con perspectivas:

- Ecosistémicas. Se debe prestar atención a las funciones de la biodiversidad, la importancia de su mantenimiento y su relación con un abastecimiento equilibrado de recursos naturales suficientes y otros fenómenos necesarios para la supervivencia, como los también relacionados con los impactos y consecuencias del cambio climático. Es necesario querer y valorar las distintas formas de vida y tomar consciencia de que somos una parte de más de la trama que sostiene la vida y forma parte los elementos que no pueden faltar (Herrero, 2021).
- Individuales y sociales. Los cuidados relacionados con la salud, el acompañamiento emocional, la alimentación, la participación y pertenencia social forman parte de características que nos definen como especie y se han sustentado a lo largo de la historia en el trabajo doméstico realizado mayoritariamente por las mujeres e invisible a los ojos de las economías de mercado y los estados. Existiendo una deuda de cuidados histórica y una

crisis de los cuidados que requiere de una corresponsabilidad efectiva e inmediata (González Reyes, 2019).

Cambios en el modelo económico mayoritario del que forman parte los países del Norte global, requiere de formar ciudadanos reflexivos, críticos y comprometidos, con competencias dialógicas en la gestión de conflictos. Para ello es necesario que los docentes están comprometidos con la justicia ecosocial y tengan interiorizada una cultura de la colaboración y el diálogo (Susinos et al., 2022).

Fuhem[5] (González Reyes, 2022) en base a sus estudios detallados, plantea treinta y una competencias ecosociales agrupados en base a los siguientes ocho aprendizajes: ecodependencia, funcionamiento de la biosfera, crisis civilizatoria, agentes de cambio social, desarrollo personal y comunitario, justicia, democracia y técnicas ecosociales. De acuerdo con estos planteamientos y a la normativa de desarrollo de las diferentes etapas educativas con las que vamos a plantear este trabajo, se desarrollará la propuesta de intervención de este trabajo.

3.2. La Formación Profesional al servicio de la ciudadanía: su función en la transición ecosocial.

¿Cuáles serían las profesiones que necesitamos para una cultura ecosocial? Esta pregunta se nos lanzó al alumnado de Escuelas Inclusivas durante el último año de formación en la carrera, hizo que revisara mis experiencias pasadas y me diera cuenta que parte de mi experiencia profesional previa haya estado ligada a algunos de estos ámbitos como son: el reciclaje textil a través de la costura; la restauración y reparación de muebles en carpintería, la rehabilitación de obras y edificaciones públicas de carácter social; la horticultura y fruticultura, poniendo en marcha un huerto y plantación ecológicas que daba servicio a personas usuarias de servicios sociales; la cocina y alimentación, a través de un catering social de producto de cercanía para colectivos vulnerables…

[5] Fuhem es el acrónimo de Fundación Hogar del Empleado, que se dedica a la educación, investigación y divulgación ecosocial. En el texto aparecerá como Fuhem de aquí en adelante.

A su vez esta reflexión, me hizo plantearme retomar mi investigación previa en relación con la formación profesional y hacer una revisión bajo el enfoque educativo para la transición ecosocial, y su situación actual en Cantabria. Todo ello en respecto a las familias profesionales más directamente relacionadas con uno de los aspectos de sostenimiento de la vida, como es la alimentación y aspectos relativos a la sostenibilidad, justicia y salud alimentaria.

Entre sus disposiciones generales, la Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de Ordenación e Integración de la Formación Profesional[6], plantea como objetos la sostenibilidad de la economía acorde a las demandas de un mundo cambiante, respondiendo de manera flexible a las expectativas intereses y aspiraciones de cualificación de las personas, a lo largo de su vida. Para ello deberá adecuarse a una oferta educativa que se corresponde con un catálogo que atienda a los desafíos del mundo actual. Por ello, es necesario incorporar a la FP aspectos formativos transversales relacionados con: la sostenibilidad y resiliencia; ante realidades como el cambio climático, el agotamiento de recursos y materias primas, paralelamente a la superación de los límites de crecimiento y ciclos del planeta y el cambio en el modelo económico y de consumo preponderante que genera desigualdades y e injusticias a nivel planetario, en la sostenibilidad de la vida.

Lee Wood (2017, p.236) plantea cuatro áreas esenciales para la educación profesional. "recursos humanos; mitigación de las emisiones de carbono mediante la eficiencia energética y los edificios ecológicos; manejo regenerativo de la tierra y agricultura sostenible; y resolución de conflictos y paz". Esta propuesta tiene en consideración aspectos ligados a las dos áreas centrales.

Por otro lado, la oferta en Formación Profesional de Cantabria ligada a la cocina y al sistema alimentario sobre la que pivota este trabajo, se articula más directamente en base a 3 familias profesionales como son: la Agraria, la de Hostelería y Turismo y la de Industrias Alimentarias. Aunque también hay aspectos que influyen en los modelos alimentarios que se encuentran dentro de

[6]Aparecerá en el texto a partir de ahora como Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo.

familias como la de Comercio y Marketing (con una relación más directa, por un denominado Comercialización de Productos Alimentarios y la influencia de otro como Marketing y Publicidad), la de Instalación y Mantenimiento (en el modelo agroindustrial), la de Sanidad (relacionada con dietética y nutrición, aunque en Cantabria no se imparta) y la de Seguridad y Medio Ambiente, la de Servicios Socioculturales y a la Comunidad (en relación a los cuidados de colectivos más vulnerables y al de Promoción de Igualdad de Género).

Se ha realizado un análisis de la situación de la oferta educativa actual durante el curso 2022-2023 y se han identificado un total de 4 programas de formación profesional para la cualificación básica (PFPB), 2 programas específicos de formación profesional básica (PEFPB), 7 ciclos formativos de grado medio y 4 ciclos formativos de grado superior, en las modalidades completa, parcial, distancia y dual, según los cuadros adjuntos en el Anexo 1.

Si se hace un estudio con los últimos datos de matriculación del curso 2020-2021,en modalidad presencial, que facilita el Ministerio de Educación y Formación Profesional, en su apartado de estadísticas y se hace un análisis de datos de los ciclos formativos de los tres niveles (básico, medio y superior), por ciclo formativo y sexo para la Comunidad Autónoma de Cantabria (ver figura 2), los datos que más cabe resaltar son que el 8% del alumnado lo estaba en FP Básica, el 44% en CFGM y el 48% en CFGS, siendo mayor el porcentaje de hombres matriculados al de mujeres en todos los niveles, estando más acusado este dato en la básica (70% de hombres) e igualándose casi, en los otros niveles (56% y 57% de hombres).

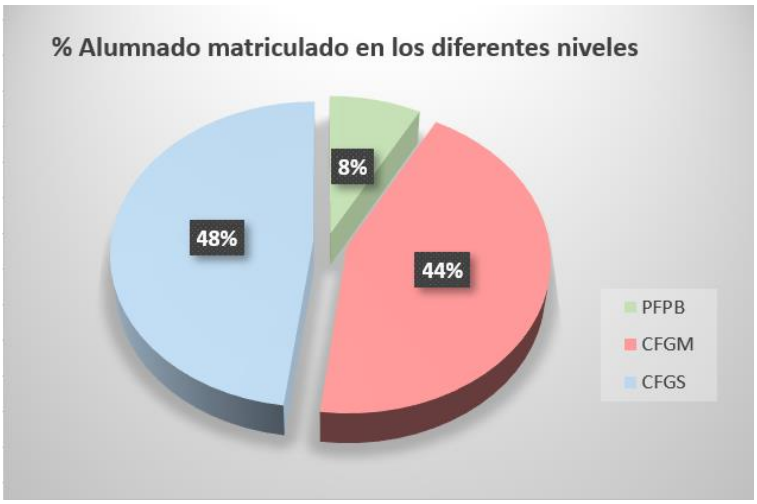

Figura 2. Gráfico los porcentajes de alumnado matriculado en los diferentes niveles. Elaboración propia.

Respecto a la representación de las familias profesionales (agraria, comercio y marketing, industrias alimentarias y hostelería y turismo) y los programas y ciclos indicados a análisis, en los Programas Básicos representan el 24%, en los Ciclos Medios el 11% y en los Ciclos Superiores el 16% del total del alumnado matriculado. Siendo la representación porcentual de los títulos analizados de un 31% respecto al total de la oferta y señalando que en todos los casos Industrias alimentarias es la que menos representatividad tiene en todos los niveles, apenas un 1%. Además, otro dato reseñable es el de la escasa matriculación en el CFGM de Producción agroecológica con 7 personas matriculadas, representando un 0,16% del total de matriculados en grados medios (ver Anexo 2). Lo cual puede reflejar la necesidad de promoción de los títulos que favorecen la transformación ecosocial en la Comunidad Autónoma.

De igual forma, hay que indicar que estas formaciones se componen por diferentes módulos profesionales (ver Anexo 3), repartidos en dos cursos lectivos (2.000 horas lectivas) en el caso de los ciclos formativos, formación profesional básica y los programas específicos de formación profesional básica, salvo en el caso de la FP dual que tiene una duración de tres años. Dichos módulos tienen poca carga variable en relación con la sostenibilidad. Si bien, el Ministerio de Educación y Formación Profesional (2023) en su proyecto de Real Decreto de Ordenación del Sistema de Formación Profesional indica en su artículo 100 la obligatoriedad de cursar un módulo de 30 horas denominado “Sostenibilidad aplicada al sistema productivo”, que es totalmente insuficiente y se indica que los aspectos que contempla (ver Anexo 4) debieran ser transversales a toda la formación.

Tras este análisis en profundidad de las familias profesionales relacionadas con la cocina y el sistema alimentario, se pasará a plantear cómo colaborar entre etapas educativas con la cocina como espacio de aprendizajes ecosociales y de integración de competencias básicas personales y sociales.

3.3. La colaboración inter-etapas: Primaria y Formación Profesional en diálogo.

En primer lugar, es necesario diferenciar entre trabajo y empleo, para ello se debe revisar su concepción en relación con el sistema económico y productivo. Como nos indica Herrero (2022), el sistema productivo sufrió un cambio en el siglo XVIII, en el Norte desarrollado, en el que se simplificaron los conceptos de producción y de valor asociándolo únicamente al precio monetario, dejando de lado aspectos como la conservación y regeneración en lo relativo a la naturaleza y los trabajos de cuidado invisibles bajo esta concepción de economía. Se produce aquí la asociación de los términos trabajo y empleo como iguales y ligados al ámbito salarial mercantil (trabajo capitalista), haciendo que los trabajos de la "economía libre" relacionados con los cuidados (la generación y protección de vidas), que mayoritariamente realizan mujeres se invisibilicen (Mies y Shiva, 2014).

A continuación, se presentan los marcos normativos legislativos que contextualizan, apoyan y justifican la propuesta educativa a plantear, más allá del interés social ya enunciado:

Por un lado, la LOMLOE[7] (2020) indica en su artículo 33, que la Formación Profesional tiene entre sus finalidades "contribuir a su desarrollo personal y al ejercicio de una ciudadanía democrática y pacífica, y permitir su progresión en el sistema educativo, en el marco del aprendizaje a lo largo de la vida". Esto junto con la competencia específica seis del área de Conocimiento del Medio Natural, Social y Cultura de la Etapa de Educación Primaria (BOE, 2022), en la que se menciona la identificación de causas y consecuencias de la intervención del ser humano en el entorno, conociendo los aspectos económicos, sociales, tecnológicos, culturales y ambientales, para capacitarse en el afrontamiento de problemas y la búsqueda de soluciones, llevando estilos de vida sostenibles, de cuidado y respetuosos con el planeta y las personas (p.24416), introduce los aspectos conceptuales a tratar en esta propuesta educativa.

[7] Ley Orgánica 3/2020, de 29 de diciembre por la que se modifica la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación. En el texto aparecerá como LOMLOE de aquí en adelante.

Por otro lado, el currículo de Primaria en Cantabria establece en su artículo 14 unos objetivos o capacidades de etapa (p.18035-18036) a los que contribuiría la propuesta que se plantea, como son "a), d), e), g), h), k), l), ñ) y o)" (Ver Anexo 5). Además, el Real Decreto 157/2022 (p.24416) indica la conexión con los descriptores operativos del perfil de salida "CCL5, STEM2, STEM5, CPSAA4, CC1, CC3, CC4 y CE1" asociados a la competencia específica 6 del área de Conocimiento del Medio Natural, Social y Cultural. Esto sirve de guía para la elaboración de la propuesta educativa planteada.

Finalmente, la Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, tiene entre sus principios la adaptación y actualización de necesidades en los sectores productivos como la transición ecológica, la sostenibilidad ambiental, la salud y la atención a las personas (p.43564). Además, el Ministerio de Educación y Formación Profesional (2023) en su proyecto de Real Decreto de Ordenación del Sistema de Formación Profesional indica el desarrollo de actuaciones de información, difusión y realización de proyectos inter-etapas para promover el conocimiento de la FP de Educación Primaria, así como el Decreto 66/2022, de 7 de julio, de Cantabria en su artículo 27 habla sobre el descubrimiento de las profesiones de manera progresiva, favoreciendo el posible interés vocacional, independientemente de los estereotipos sexistas (p. 18042). Estableciendo la idoneidad de plantear una propuesta educativa entre etapas, como la que se presenta.

El cuidado como nexo de unión.

El cuidado implica el desempeño de prácticas, actitudes y valores, como el acompañamiento, la ayuda a otras personas, la atención, la asistencia, el control o supervisión, el afecto, respeto, la cercanía, la escucha y la empatía entre quien cuida y quien es cuidado (Camps, 2021). Se podría considerar como una ética humana en un contexto democrático, que responde a las necesidades de quien se encuentra en un momento de vulnerabilidad (cualidad común a la vida) y relacionada con la interdependencia. Es imprescindible cuidarse, cuidar de los demás y de la naturaleza, nuestro entorno, relacionado con la ecodependencia. Los centros educativos como instituciones de cuidado, en las que enseñar y proteger, desde el apoyo mutuo, la cooperación, la

responsabilidad, la empatía, el amor y el compromiso social. Por ello, la actuación educativa sobre la alimentación y su tratamiento a través de la cocina pretende poner en valor la necesidad básica de alimentarse de manera sana, asequible y responsable (Figueredo et al., 2020).

En un hogar la cocina es el corazón, es un espacio doméstico muy importante, en el que se produce y reproduce la vida cotidiana de la familia, mediante actividades como cocinar, compartir, comer, disfrutar, estar…. Todo esto siempre gira en torno a la persona que cocina y realiza las labores culinarias. Esto ha correspondido cultural y tradicionalmente la mujer, pero a pesar de su incorporación al mundo laboral, este ámbito sigue asociándose a la mujer o madre del núcleo familiar (González Limón, 2005).

A través de la cocina se pueden aprender los diferentes modelos alimentarios, atendiendo a criterios como justicia, salud y sostenibilidad. Para ello, documentos como el Pacto de política alimentaria urbana de Milán (FAO, 2019) que plantean un marco estratégico de acción entre las ciudades firmantes entre las que se encuentran aspectos de colaboración, participación, desarrollo, revisión y mejora de estrategias y políticas en base a los siguientes ejes: gobernación, dietas sostenibles y nutrición, equidad social y económica, producción alimentaria, abastecimiento y distribución alimentaria y limitación de desperdicios.

Figura 3. Principios básicos que deben impulsar una educación centrada en la Tierra (Assadourian, 2017)

A través del diseño de una situación de aprendizaje (inter-etapas FP y Primaria) denominada "Cocinar para cuidar el mundo", vertebramos los aprendizajes competenciales claves y ecosociales (ver figura 3), de manera transversal, mediante propuestas y actividades secuenciadas y progresivas, en relación con el entorno próximo, la comunidad educativa y otros agentes.

4. FINALIDAD Y OBJETIVOS DEL TRABAJO

Tras la contextualización teórica y su puesta en valor, se pasa a definir la finalidad y objetivos del trabajo:

4.1. Finalidad.

Este trabajo pretende ofrecer una propuesta educativa innovadora siguiendo el formato de tabla de situación de aprendizaje con la que el alumnado desarrollará algunas competencias clave y ecosociales relacionadas con el trabajo de cuidados, en un ámbito concreto, como es el cuidado alimentario en interacción con la naturaleza.

Para ello, partiendo de centros de interés como el comedor escolar, se pone en valor su función social relativa a la alimentación justa, sostenible y saludable, así como su relación con una formación con un enfoque de consecución de empleo asalariado, mediante una propuesta "inter-etapas" Primaria-Formación Profesional.

4.2. Objetivos.

Los objetivos de este trabajo están relacionados con los focos de interés analizados en el apartado anterior. Paralelamente, algunos de ellos se ven también reflejados en las propuestas secuenciadas en la situación de aprendizaje planteada a continuación. Estos objetivos son:

- Poner en relevancia la importancia de la educación en aprendizajes ecosociales relacionados con el cuidado alimentario.

  El alumnado aprenderá sobre ecodependencia, crisis civilizatoria, justicia social y alimentaria, democracia, desarrollo personal y comunitario y cómo poder ser agentes de cambio ecosocial (ver Anexo 6).
- Conocer la situación de la Formación Profesional en Cantabria y análisis de las formaciones y familias profesionales de ámbitos relacionados con la cocina.

  Para acercar la FP al alumnado de Primaria, se realizarán salidas didácticas a centros educativos de Formación Profesional y se les pondrá en contacto con empresas y personas que tienen en marcha servicios ecosociales.

- Propuesta educativa de cooperación entre las etapas de Educación Primaria y Formación Profesional.

  Se diseña y facilita una situación de aprendizaje ecosocial, que plantea propuestas de aprendizaje secuenciadas y progresivas, requiriendo algunas de ellas de la colaboración entre el alumnado de Formación Profesional y Primaria.

5. PROPUESTA EDUCATIVA

La propuesta educativa está estructurada según la tabla propuesta por la Consejería de Educación y Formación Profesional de Gobierno de Cantabria para el diseño de una situación de aprendizaje. Para ello se contextualizará en el entorno próximo[8] y planteará ser lo más respetuosa posible, partiendo de las experiencias y conocimientos previos del alumnado (Beane, 2005) y sus características individuales. Se les animará a realizar su propia investigación y análisis respecto a la cocina y el comedor escolar, mediante la integración del currículo de manera transversal poniendo en práctica competencias clave y ecosociales (señaladas en la tabla), favoreciendo la aplicación del conocimiento y no su mera memorización.

Las actividades propuestas están secuenciadas para plantear mayor complejidad según se vayan realizando, atendiendo a los principios del Diseño Universal para el Aprendizaje. Mediante la colaboración con el alumnado de FP, las empresas de los sectores relacionados y la intervención de las familias, se les ayuda a trabajar y continuar profundizando en su aprendizaje.

Se trabajará desde la educación crítica no intentando encontrar soluciones simples y rápidas a los impactos de la alimentación, sino que se les acompañará a través de preguntas sobre el modo y la causa que originan los problemas ecosociales, y se favorece el compromiso con su propio aprendizaje, aprontando alternativas democráticas como el grupo de consumo ecológico, o promoviendo cambios en la cocina y el comedor escolar, tras su previa solicitud.

[8] La tabla está diseñada de manera general para Cantabria. Los ejemplos de centros y empresas con las colaborar se indican de manera genérica para entornos territoriales próximos al arco de la bahía, pero se indica que se seleccionarán los más próximos a la ubicación del centro escolar de EP de referencia y cuyos docentes y equipo directivo quieran colaborar recíprocamente.

Todas las propuestas se basan en metodologías activas como: la gamificación, la resolución de retos y problemas, la realización de debates, asambleas, el aprendizaje cooperativo, la búsqueda de fuentes fiables de información con explicaciones multicausales, la adquisición de valores como empatía, colaboración, convivencia, respeto y llegar a consensos en los procesos de tomas de decisiones (López Facal, 2011). Todos ellos buscan vertebrar un aprendizaje servicio relacionado con el acceso a una alimentación más consciente, sostenible y saludable en el comedor escolar y mediante la creación de un grupo de consumo ecológico con productores de cercanía.

COCINAR PARA CUIDAR EL MUNDO: diseño de una situación de aprendizaje[9]

DATOS IDENTIFICATIVOS			
Título	Cocinar para cuidar el mundo		
Etapa	Primaria-Formación Profesional	**Ciclo / Curso**	6º Primaria
Área / Materia / Ámbito	Conocimiento del Medio Natural, Social y Cultural		
Vinculación con otras áreas / materias / ámbitos	Lengua Castellana y Literatura / Matemáticas/ Educación en Valores Cívicos y Éticos		
Descripción / contexto de la situación de aprendizaje	Esta situación de aprendizaje se plantea como un aprendizaje servicio con mirada de cuidados y la comida. Poniendo en el centro la vida y a las personas, se propone al alumnado hacer un acercamiento a la cocina y nuestra alimentación, con una revisión ecosocial de la cocina del comedor escolar y el montaje de una feria de alimentación saludable, planteando alternativas al modelo agroalimentario actual, implementando la difusión de prácticas de sostenibilidad alimentarias. Para ello se van a tratar aspectos de los tres focos de interés planteados en el marco teórico del apartado estado de la cuestión de este TFG, mediante el desarrollo de varias actividades, colaboraciones y salidas didácticas, que irán entrelazándose y favorecerán un aprendizaje activo, progresivo y significativo: 1. La mirada de la educación ecosocial. Atendiendo a la ecodependencia e interdependencia de la que somos parte y que convergen en el ecofeminismo, destacando los trabajos de sostenimiento de la vida, basados en la ética del cuidado, mediante la participación de la comunidad educativa en una propuesta activa social que promocione la sostenibilidad, la salud y los valores democráticos. 2. La colaboración inter-etapas. Favoreciendo el diálogo y la colaboración entre Primaria y Formación Profesional. Para ello se colaborará con centros educativos en los que están representadas las familias profesionales Agraria, Hostelería y Turismo y de Industrias Alimentarias, promoviendo la difusión de sus procesos y técnicas más sostenibles. 3. La Formación Profesional para la transición ecosocial. para ello se reconocerán los trabajos necesarios para sostener la vida y se confrontarán con los empleos reconocidos desde la productividad asociada al incremento de riqueza económica monetaria, además se pondrán en relevancia los trabajos y actividades de reproducción como alimentar y cocinar. Se colaborará con el entorno estableciendo alianzas con proyectos sostenibles y entidades sociales.		

[9] Tabla para el diseño de situaciones de aprendizaje de la Consejería de Educación y Formación Profesional del Gobierno de Cantabria (s.f.) ver https://www.educantabria.es/documents/39930/11206926/TABLA+PARA+EL+DISE%C3%91O+DE+UNA+SITUACI%C3%93N+DE+APRENDIZAJE.docx/39d73a80-648d-9aac-15f5-2823003e733d?t=1663745046450

	A través de la preparación y realización se desarrollarán los aprendizajes curriculares de la LOMLOE, competencias clave transversalmente (ciudadana-CC-; personal, social y de aprender a aprender -CPSAA-; digital -CD-, comunicación lingüística –CCL-; matemática y en ciencia , tecnología e ingeniería -STEM-; en conciencia y expresiones culturales -CCEC- y emprendedora -CE-) y aprendizajes ecosociales (conocer causas y consecuencias sobre la problemática alimentaria y desarrollar conciencia ecologista al respecto), para finalmente evaluar los resultados educativos y sociales.
Temporalización	13 sesiones, 2 salidas didácticas y la feria de alimentación sostenible. En total 2 meses. Meses de septiembre-octubre.

CONEXIÓN CON LOS ELEMENTOS CURRICULARES			
Área 1	**Competencias específicas**	**Criterios de evaluación**	**Descriptores del perfil de salida**
Conocimiento del Medio Natural, Social y Cultural	1. Utilizar dispositivos y recursos digitales de forma segura, responsable y eficiente, para buscar información, comunicarse y trabajar de manera individual, en equipo y en red, y para reelaborar y crear contenido digital de acuerdo con las necesidades digitales del contexto educativo.	1.1. Utilizar recursos digitales de acuerdo con las necesidades del contexto educativo de forma segura y eficiente, buscando información, comunicándose y trabajando de forma individual, en equipo y en red, reelaborando y creando contenidos digitales sencillos.	CCL3, STEM4, CD1, CD2, CD3, CD4, CD5, CCEC4.
	2. Plantear y dar respuesta a cuestiones científicas sencillas, utilizando diferentes técnicas, instrumentos y modelos propios del pensamiento científico, para interpretar y explicar hechos y fenómenos que ocurren en el medio natural, social y cultural.	2.1. Formular preguntas y realizar predicciones razonadas sobre el medio natural, social o cultural mostrando y manteniendo la curiosidad. 2.2. Buscar, seleccionar y contrastar información, de diferentes fuentes seguras y fiables, usando los criterios de fiabilidad de fuentes, adquiriendo léxico científico básico, y utilizándola en investigaciones relacionadas con el medio natural, social y cultural. 2.4. Proponer posibles respuestas a las preguntas planteadas, a través del análisis y la interpretación de la información y los resultados obtenidos, valorando la	CCL1, CCL2, CCL3, STEM2, STEM4, CD1, CD2, CC4.

		coherencia de las posibles soluciones y comparándolas con las predicciones realizadas. 2.5. Comunicar los resultados de las investigaciones adaptando el mensaje y el formato a la audiencia a la que va dirigido, utilizando el lenguaje científico y explicando los pasos seguidos.	
	4. Conocer y tomar conciencia del propio cuerpo, así como de las emociones y sentimientos propios y ajenos, aplicando el conocimiento científico, para desarrollar hábitos saludables y para conseguir el bienestar físico, emocional y social.	4.2. Adoptar estilos de vida saludables valorando la importancia de una alimentación variada, equilibrada y sostenible, el ejercicio físico, el contacto con la naturaleza, el descanso, la higiene, la prevención de enfermedades y el uso adecuado de nuevas tecnologías.	STEM5, CPSAA1, CPSAA2, CPSAA3, CC3.
	5. Identificar las características de los diferentes elementos o sistemas del medio natural, social y cultural, analizando su organización y propiedades y estableciendo relaciones entre los mismos, para reconocer el valor del patrimonio cultural y natural, conservarlo, mejorarlo y emprender acciones para su uso responsable.	5.1. Identificar y analizar las características, la organización y las propiedades de los elementos del medio natural, social y cultural a través de la indagación utilizando las herramientas y procesos adecuados. 5.2. Establecer conexiones sencillas entre diferentes elementos del medio natural, social y cultural mostrando comprensión de las relaciones que se establecen. 5.3. Valorar, proteger y mostrar actitudes de conservación y mejora del patrimonio natural y cultural a través de propuestas y acciones que reflejen compromisos y conductas en favor de la sostenibilidad.	STEM1, STEM2, STEM4, STEM5, CD1, CC4, CE1, CCEC1.
	6. Identificar las causas y consecuencias de la intervención humana en el entorno, desde los puntos de vista social, económico, cultural, tecnológico y ambiental, para mejorar la capacidad de afrontar problemas, buscar soluciones y actuar de manera	6.1. Promover estilos de vida sostenible y consecuentes con el respeto, los cuidados, la corresponsabilidad y la protección de las personas y del planeta, a partir del análisis de la intervención humana en el entorno. 6.2. Participar con actitud emprendedora en la búsqueda, contraste y evaluación de propuestas para afrontar problemas ecosociales, buscar soluciones y actuar para su	CCL5, STEM2, STEM5, CPSAA4, CC1, CC3, CC4, CE1.

	individual y cooperativa en su resolución, y para poner en práctica estilos de vida sostenibles y consecuentes con el respeto, el cuidado y la protección de las personas y del planeta.	resolución, a partir del análisis de las causas y consecuencias de la intervención humana en el entorno.	
	8. Reconocer y valorar la diversidad y la igualdad de género, mostrando empatía y respeto por otras culturas y reflexionando sobre cuestiones éticas, para contribuir al bienestar individual y colectivo de una sociedad en continua transformación y al logro de los valores de integración europea.	8.2. Promover actitudes de igualdad de género y conductas no sexistas, analizando y contrastando diferentes modelos en nuestra sociedad.	CP3, CPSAA3, CC1, CC2, CC3, CCEC1.
	9. Participar en el entorno y la vida social de forma eficaz y constructiva desde el respeto a los valores democráticos, los derechos humanos y de la infancia y los principios y valores de la Constitución española y la Unión Europea, valorando la función del Estado y sus instituciones en el mantenimiento de la paz y la seguridad integral ciudadana, para generar interacciones respetuosas y equitativas y promover la resolución pacífica y dialogada de los conflictos.	9.1. Resolver de forma pacífica y dialogada los conflictos, promoviendo una interacción respetuosa y equitativa a partir del lenguaje inclusivo y no violento, explicando y ejercitando las principales normas, derechos, deberes y libertades que forman parte de la Constitución española, y de la de Unión Europea, y conociendo la función que el Estado y sus instituciones desempeñan en el mantenimiento de la paz, la seguridad integral ciudadana y el reconocimiento de las víctimas de violencia. 9.2. Explicar el funcionamiento general de los órganos de gobierno del municipio, de las comunidades autónomas, del Estado español y de la Unión Europea, valorando sus funciones y la gestión de los servicios públicos para la ciudadanía.	CCL5, CPSAA1, CC1, CC2, CC3, CCEC1.

	Saberes básicos
	A. Cultura científica. 1. Iniciación en la actividad científica. - Fases de la investigación científica (observación, formulación de preguntas y predicciones, planificación y realización de experimentos, recogida y análisis de información y datos, comunicación de resultados...). - Instrumentos y dispositivos apropiados para realizar observaciones y mediciones precisas de acuerdo con las necesidades de la investigación. - Fomento de la curiosidad, la iniciativa, la constancia y el sentido de la responsabilidad en la realización de las diferentes investigaciones. 2. La vida en nuestro planeta. - Aspectos básicos de las funciones vitales del ser humano desde una perspectiva integrada: obtención de energía, relación con el entorno y perpetuación de la especie. - Pautas para una alimentación saludable y sostenible: menús saludables y equilibrados. La importancia de la cesta de la compra y del etiquetado de los productos alimenticios para conocer sus nutrientes y su aporte energético. - Pautas que fomenten una salud emocional y social adecuadas: higiene del sueño, prevención y consecuencias del consumo de drogas (legales e ilegales), gestión saludable del ocio y del tiempo libre, contacto con la naturaleza, uso adecuado de dispositivos digitales, estrategias para el fomento de relaciones sociales saludables y fomento de los cuidados de las personas. B. Tecnología y digitalización. 1. Digitalización del entorno personal de aprendizaje. - Estrategias de búsqueda de información seguras y eficientes en internet (valoración, discriminación, selección, organización y propiedad intelectual). C. Sociedades y territorios. 1. Retos del mundo actual. - El clima y el planeta. Introducción a la dinámica atmosférica y a las grandes áreas climáticas del mundo. Los principales ecosistemas y sus paisajes. - Ciudadanía activa. Fundamentos y principios para la organización política y gestión del territorio en España. Participación social y ciudadana. - Igualdad de género y conductas no sexistas. Crítica de los estereotipos y roles en los distintos ámbitos: académico, profesional, social y cultural. Acciones para la igualdad efectiva entre mujeres y hombres. 3. Alfabetización cívica.

	- Los principios y valores de los derechos humanos y de la infancia y la Constitución española, derechos y deberes de la ciudadanía. La contribución del Estado y sus instituciones a la paz, la seguridad integral y la cooperación internacional para el desarrollo. -La cultura de paz y no violencia. El pensamiento crítico como herramienta para el análisis de los conflictos de intereses. El reconocimiento de las víctimas de la violencia. Igualdad de género y conducta no sexista. - Conciencia ecosocial. - El cambio climático de lo local a lo global: causas y consecuencias. Medidas de mitigación y adaptación. - Responsabilidad ecosocial. Ecodependencia, interdependencia e interrelación entre personas, sociedades y medio natural. - El desarrollo sostenible. La actividad humana sobre el espacio y la explotación de los recursos. La actividad económica y la distribución de la riqueza: desigualdad social y regional en el mundo y en España. Los Objetivos de Desarrollo Sostenible. - Agenda Urbana. El desarrollo urbano sostenible. La ciudad como espacio de convivencia. - Economía verde. La influencia de los mercados (de bienes, financiero y laboral) en la vida de la ciudadanía. Los agentes económicos y los derechos laborales desde una perspectiva de género. El valor social de los impuestos. Responsabilidad social y ambiental de las empresas. Publicidad, consumo responsable (necesidades y deseos) y derechos del consumidor. - Estilos de vida sostenible: los límites del planeta y el agotamiento de recursos. La huella ecológica.		
Área 2	**Competencias específicas**	**Criterios de evaluación**	**Descriptores del perfil de salida**
Lengua Castellana y Literatura	2. Comprender e interpretar textos orales y multimodales, identificando el sentido general y la información más relevante y valorando con ayuda aspectos formales y de contenido básicos, para construir conocimiento y responder a diferentes necesidades comunicativas.	Comprender el sentido de textos orales y multimodales sencillos, reconociendo las ideas principales y los mensajes explícitos e implícitos, valorando su contenido y los elementos no verbales elementales y, de manera acompañada, algunos elementos formales elementales.	CCL2, CP2, STEM1, CD3, CPSAA3, CC3
	3. Producir textos orales y multimodales, con coherencia, claridad y registro adecuados, para expresar ideas, sentimientos y conceptos; construir conocimiento; establecer	3.1. Producir textos orales y multimodales, de manera autónoma, coherente y fluida, en contextos formales sencillos y utilizando correctamente recursos verbales y no verbales básicos.	CCL1, CCL3, CCL5, CP2, STEM1, CD2, CD3, CC2, CE1.

	vínculos personales; y participar con autonomía y una actitud cooperativa y empática en interacciones orales variadas.	3.2. Participar en interacciones orales espontáneas o regladas, incorporando estrategias sencillas de escucha activa, de cortesía lingüística y de cooperación conversacional.	
	4. Comprender e interpretar textos escritos y multimodales, reconociendo el sentido global, las ideas principales y la información explícita e implícita, y realizando con ayuda reflexiones elementales sobre aspectos formales y de contenido, para adquirir y construir conocimiento y para responder a necesidades e intereses comunicativos diversos.	4.1. Comprender el sentido global y la información relevante de textos escritos y multimodales, realizando inferencias y a partir de estrategias básicas de comprensión antes, durante y después de la lectura. 4.2. Analizar, de manera acompañada, el contenido y aspectos formales y no formales elementales de textos escritos y multimodales, valorando su contenido y estructura y evaluando su calidad, fiabilidad e idoneidad en función del propósito de lectura.	CCL2, CCL3, CCL5, CP2, STEM1, CD1, CPSAA4, CPSAA5.
	5. Producir textos escritos y multimodales, con corrección gramatical y ortográfica básicas, secuenciando correctamente los contenidos y aplicando estrategias elementales de planificación, textualización, revisión y edición, para construir conocimiento y para dar respuesta a demandas comunicativas concretas.	5.1. Producir textos escritos y multimodales de relativa complejidad, con coherencia y adecuación, en distintos soportes, progresando en el uso de las normas gramaticales y ortográficas básicas al servicio de la cohesión textual y movilizando estrategias sencillas, individuales o grupales, de planificación, textualización, revisión y edición.	CCL1, CCL3, CCL5, STEM1, CD2, CD3, CPSAA5, CC2.
	6. Buscar, seleccionar y contrastar información procedente de dos o más fuentes, de forma planificada y con el debido acompañamiento, evaluando su fiabilidad y reconociendo algunos riesgos de manipulación y desinformación, para transformarla en	6.1. Localizar, seleccionar y contrastar información de distintas fuentes, incluidas las digitales, citándolas y recreándolas mediante la adaptación creativa de modelos dados. 6.2. Compartir los resultados de un proceso de investigación sencillo, individual o grupal, sobre algún	CCL3, CD1, CD2, CD3, CD4, CPSAA5, CC2, CE3.

	conocimiento y para comunicarla de manera creativa, adoptando un punto de vista personal y respetuoso con la propiedad intelectual.	tema de interés personal o ecosocial, realizado de manera acompañada.	
	9. Reflexionar de forma guiada sobre el lenguaje a partir de procesos de producción y comprensión de textos en contextos significativos, utilizando la terminología elemental adecuada, para iniciarse en el desarrollo de la conciencia lingüística y para mejorar las destrezas de producción y comprensión oral y escrita.	9.1. Establecer generalizaciones sobre aspectos básicos del funcionamiento de la lengua de manera acompañada, formulando hipótesis y buscando contraejemplos, a partir de la observación, comparación y transformación de palabras, enunciados y textos, en un proceso acompañado de producción o comprensión de textos en contextos significativos. 9.2. Revisar y mejorar los textos propios y ajenos y subsanar algunos problemas de comprensión lectora, de manera progresivamente autónoma, a partir de la reflexión metalingüística e interlingüística y usando la terminología básica adecuada.	CCL1, CCL2, CP2, STEM1, STEM2, CPSAA5.
	10. Poner las propias prácticas comunicativas al servicio de la convivencia democrática utilizando un lenguaje no discriminatorio y detectando y rechazando los abusos de poder a través de la palabra, para favorecer un uso no solo eficaz sino también ético del lenguaje.	10.1. Rechazar los usos lingüísticos discriminatorios y los abusos de poder a través de la palabra identificados mediante la reflexión grupal acompañada sobre distintos aspectos, verbales y no verbales, de la comunicación, teniendo en cuenta una perspectiva de género. 10.2. Movilizar, con la planificación y el acompañamiento necesarios, estrategias básicas para la escucha activa, la comunicación asertiva y la deliberación argumentada, progresando en la gestión dialogada de conflictos.	CCL1, CCL5, CP3, CD3, CPSAA3, CC1, CC2, CC3
	Saberes básicos		
	B. Comunicación. 1. Contexto. - Interacciones entre los componentes del hecho comunicativo (situación, participantes, propósito comunicativo, canal, registro). 2. Géneros discursivos.		

	- Tipologías textuales: la narración, la descripción, el diálogo, la exposición y la argumentación. 3. Procesos. - Interacción oral: interacción oral y adecuada en contextos formales e informales, escucha activa, asertividad, resolución dialogada de conflictos y cortesía lingüística. La expresión y escucha empática de necesidades, vivencias y emociones propias y ajenas. - Comprensión oral: identificación de las ideas más relevantes e interpretación del sentido global realizando las inferencias necesarias. Valoración crítica. Detección de usos discriminatorios del lenguaje verbal y no verbal. - Producción oral: elementos de la prosodia (pronunciación, entonación, acento y ritmo) y de la comunicación no verbal. Construcción, comunicación y valoración crítica de conocimiento mediante la planificación y producción de textos orales y multimodales con progresiva autonomía. Uso inclusivo del lenguaje. - Comprensión lectora: estrategias de comprensión lectora antes, durante y después de la lectura. Identificación de las ideas más relevantes e interpretación del sentido global realizando las inferencias necesarias. Organización, integración, síntesis y valoración de las ideas. Valoración crítica. Identificación de elementos gráficos y paratextuales al servicio de la comprensión. Lectura compartida y expresiva. Detección de usos discriminatorios del lenguaje verbal y no verbal. - Producción escrita: ortografía y sintaxis regladas en la textualización y la autocorrección. Coherencia, cohesión y adecuación textual. Estrategias básicas, individuales o grupales, de planificación, textualización, revisión y autocorrección. Uso de elementos gráficos y paratextuales al servicio de la comprensión. Selección de modelo de tipología textual según la intención comunicativa. Vocabulario propio de cada tipo de texto. Presentación adecuada de las producciones. Escritura en soporte digital acompañada. - Alfabetización mediática e informacional: estrategias para la búsqueda de información en distintas fuentes documentales y con distintos soportes y formatos. Reconocimiento de autoría. Comparación, organización, valoración crítica y comunicación creativa de la información. Uso progresivamente autónomo de la biblioteca, así como de recursos digitales del aula.		
Área 3	**Competencias específicas**	**Criterios de evaluación**	**Descriptores del perfil de salida**
Matemáticas	1. Interpretar situaciones de la vida cotidiana, proporcionando una representación matemática de las mismas mediante conceptos, herramientas y estrategias, para analizar la información más relevante.	1.1. Comprender las preguntas planteadas a través de diferentes estrategias o herramientas, reconociendo la información contenida en problemas de la vida cotidiana.	STEM1, STEM2, STEM4, CD2, CPSAA5, CE1, CE3, CCEC4.

	2. Resolver situaciones problematizadas, aplicando diferentes técnicas, estrategias y formas de razonamiento, para explorar distintas maneras de proceder, obtener soluciones y asegurar su validez desde un punto de vista formal y en relación con el contexto planteado.	2.1. Emplear algunas estrategias adecuadas en la resolución de problemas. 2.2. Obtener posibles soluciones a problemas, de forma guiada, aplicando estrategias básicas de resolución. 2.3. Describir verbalmente la idoneidad de las soluciones de un problema a partir de las preguntas previamente planteadas.	STEM1, STEM2, CPSAA4, CPSAA5, CE3.
	3. Explorar, formular y comprobar conjeturas sencillas o plantear problemas de tipo matemático en situaciones basadas en la vida cotidiana, de forma guiada, reconociendo el valor del razonamiento y la argumentación, para contrastar su validez, adquirir e integrar nuevo conocimiento.	3.1. Realizar conjeturas matemáticas sencillas, investigando patrones, propiedades y relaciones de forma guiada. 3.2. Dar ejemplos de problemas a partir de situaciones cotidianas que se resuelven matemáticamente.	CCL1, STEM1, STEM2, CD1, CD3, CD5, CE3.
	5. Reconocer y utilizar conexiones entre las diferentes ideas matemáticas, así como identificar las matemáticas implicadas en otras áreas o en la vida cotidiana, interrelacionando conceptos y procedimientos, para interpretar situaciones y contextos diversos.	5.1. Reconocer conexiones entre los diferentes elementos matemáticos, aplicando conocimientos y experiencias propios. 5.2. Reconocer las matemáticas presentes en la vida cotidiana y en otras áreas, estableciendo conexiones sencillas entre ellas.	STEM1, STEM3, CD3, CD5, CC4, CCEC1.
	8. Desarrollar destrezas sociales, reconociendo y respetando las emociones, las experiencias de los demás y el valor de la diversidad y participando activamente en equipos de trabajo heterogéneos con roles asignados, para construir una identidad	8.1. Participar respetuosamente en el trabajo en equipo, estableciendo relaciones saludables basadas en el respeto, la igualdad y la resolución pacífica de conflictos. 8.2. Aceptar la tarea y rol asignado en el trabajo en equipo, cumpliendo con las responsabilidades individuales y contribuyendo a la consecución de los objetivos del grupo.	CCL5, CP3, STEM3, CPSAA1, CPSAA3, CC2, CC3.

	positiva como estudiante de matemáticas, fomentar el bienestar personal y crear relaciones saludables.		
	Saberes básicos		
	A. Sentido numérico. 1. Conteo. - Estrategias variadas de conteo, recuento sistemático y adaptación del conteo al tamaño de los números en situaciones de la vida cotidiana. 2. Cantidad. - Estrategias y técnicas de interpretación y manipulación del orden de magnitud de los números. - Estimaciones y aproximaciones razonadas de cantidades en contextos de resolución de problemas. - Lectura, representación (incluida la recta numérica y con materiales manipulativos), composición, descomposición y recomposición de números naturales y decimales hasta las milésimas. - Fracciones y decimales para expresar cantidades en contextos de la vida cotidiana y elección de la mejor representación para cada situación o problema. 3. Sentido de las operaciones. - Estrategias de cálculo mental con números naturales, fracciones y decimales. - Estrategias de reconocimiento de qué operaciones simples o combinadas (suma, resta, multiplicación, división) son útiles para resolver situaciones problemáticas en contextos de la vida real - Estrategias de resolución de operaciones aritméticas y sus propiedades (con números naturales, decimales y fracciones) con flexibilidad y sentido: mentalmente, de manera escrita o con calculadora; utilidad en situaciones contextualizadas y propiedades. 4. Relaciones. - Números naturales, fracciones y decimales hasta las milésimas en contextos de la vida cotidiana: comparación y ordenación. - Relaciones entre las operaciones aritméticas: aplicación en contextos cotidianos. - Relación de divisibilidad: múltiplos y divisores. - Relación entre fracciones sencillas, decimales y porcentajes. 5. Razonamiento proporcional. - Situaciones proporcionales y no proporcionales en problemas de la vida cotidiana: identificación como comparación multiplicativa entre magnitudes.		

	- Resolución de problemas de proporcionalidad, porcentajes y escalas de la vida cotidiana, mediante la igualdad entre razones, la reducción a la unidad o el uso de coeficientes de proporcionalidad. 6. Educación financiera. - Resolución de problemas relacionados con el consumo responsable (valor/precio, calidad/precio y mejor precio) y con el dinero: precios, intereses y rebajas. B. Sentido de la medida. 1. Magnitud. - Unidades convencionales del Sistema Métrico Decimal (longitud, masa, capacidad, volumen y superficie), tiempo y grado (ángulos) en contextos de la vida cotidiana: selección y uso de las unidades adecuadas. 2. Medición. - Instrumentos (analógicos o digitales) y unidades adecuadas para medir longitudes, objetos, ángulos y tiempos: selección y uso. 3. Estimación y relaciones. - Estrategias de comparación y ordenación de medidas de la misma magnitud, aplicando las equivalencias entre unidades (sistema métrico decimal) en problemas de la vida cotidiana. D. Sentido algebraico. 2. Modelo matemático. - Proceso de modelización a partir de problemas de la vida cotidiana, usando representaciones matemáticas. F. Sentido socioafectivo. 2. Trabajo en equipo, inclusión, respeto y diversidad. - Respeto por las emociones y experiencias de los demás ante las matemáticas. Identificación y rechazo de actitudes discriminatorias - Aplicación de técnicas simples para el trabajo en equipo en matemáticas, y estrategias para la gestión de conflictos, promoción de conductas empáticas e inclusivas y aceptación de la diversidad presente en el aula y en la sociedad. - Valoración de la contribución de las matemáticas a los distintos ámbitos del conocimiento humano desde una perspectiva de género.		
Área 4	**Competencias específicas**	**Criterios de evaluación**	**Descriptores del perfil de salida**
Educación en Valores Cívicos y Éticos	1. Deliberar y argumentar sobre problemas de carácter ético referidos a sí mismo y su entorno, buscando y	1.2. Identificar y expresar emociones, afectos y deseos, mostrando confianza en las propias capacidades al servicio	CCL1, CCL3, CD4, CPSAA4, CPSAA5, CC1, CC2, CC3.

	analizando información fiable y generando una actitud reflexiva al respecto, para promover el autoconocimiento y la autonomía moral.	de la consecución motivada de fines personales y colectivos.	
	2. Actuar e interactuar de acuerdo con normas y valores cívicos y éticos, reconociendo su importancia para la vida individual y colectiva y aplicándolos de manera efectiva y argumentada en distintos contextos, para promover una convivencia democrática, justa, inclusiva, respetuosa y pacífica.	2.1. Promover y demostrar un modo de convivencia democrática, justa, inclusiva, respetuosa y pacífica a partir de la investigación y comprensión de la naturaleza social y política del ser humano y mediante el uso crítico de los conceptos de ley, ética, civismo, democracia, justicia y paz. 2.2. Interactuar con otros adoptando, de forma motivada y autónoma, conductas cívicas y éticas orientadas por valores comunes, a partir del conocimiento de los derechos humanos y los principios constitucionales fundamentales, en relación con contextos y problemas concretos, así como por una consideración crítica y dialogada acerca de cómo debemos relacionarnos con los demás. 2.3. Reflexionar y asumir un compromiso activo y crítico con valores relativos a la solidaridad y el respeto a las minorías y las identidades etnoculturales y de género, analizando desde un punto de vista ético cuestiones relacionadas con la desigualdad y la pobreza, el hecho multicultural, la diversidad humana y los fenómenos migratorios. 2.4. Contribuir a generar una convivencia respetuosa, no sexista y comprometida con el logro de la igualdad y la corresponsabilidad efectivas, y con la erradicación de la violencia de género, a partir del conocimiento y análisis crítico de la situación secular de desigualdad entre mujeres y hombres.	CCL5, CP3, CPSAA3, CPSAA4, CC1, CC2, CC3, CCEC1.

		2.5. Comprender y valorar los principios de justicia, solidaridad, seguridad y paz, a la vez que el respeto a las libertades básicas, a partir del análisis y la ponderación de las políticas y acciones de ayuda y cooperación internacional, de defensa para la paz y de seguridad integral ciudadana, ejercidas por el Estado y sus instituciones, los organismos internaciones, las ONG y ONGD y la propia ciudadanía.	
	3. Comprender las relaciones sistémicas entre el individuo, la sociedad y la naturaleza, a través del conocimiento y la reflexión sobre los problemas ecosociales, para comprometerse activamente con valores y prácticas consecuentes con el respeto, cuidado y protección de las personas y el planeta.	3.1. Evaluar diferentes alternativas con que frenar el cambio climático y lograr los Objetivos de Desarrollo Sostenible, identificando causas y problemas ecosociales, y justificando argumentalmente y de modo crítico el deber ético de proteger y cuidar la naturaleza. 3.2. Comprometerse activamente con valores, prácticas y actitudes afectivas consecuentes con el respeto, cuidado y protección de las personas, los animales y el planeta, a través de la participación en actividades que promuevan un consumo responsable y un uso sostenible del suelo, el aire, el agua, la energía, la movilidad segura, saludable y sostenible, y la prevención y gestión de residuos, reconociendo el papel de las personas, colectivos y entidades comprometidas con la protección del entorno.	CCL2, CCL5, STEM1, STEM5, CPSAA2, CC3, CC4, CE1.
	4. Desarrollar la autoestima y la empatía con el entorno, identificando, gestionando y expresando emociones y sentimientos propios, y reconociendo y valorando los de los otros, para adoptar una actitud fundada en el cuidado y aprecio de sí mismo, de los demás y del resto de la naturaleza.	4.1. Gestionar equilibradamente pensamientos, sentimientos y emociones, y desarrollar una actitud de estima y cuidado de sí mismo o sí misma, de los demás y del entorno, identificando, analizando y expresando de manera asertiva las propias emociones y afectos, y reconociendo y valorando los de otras personas, en distintos contextos y en relación con actividades creativas y de reflexión individual o dialogada sobre cuestiones éticas y cívicas.	CCL1, CCL5, CPSAA1, CPSAA2, CPSAA3, CC2, CC3, CC4, CE3.

	Saberes básicos
	A. Autoconocimiento y autonomía moral. - La ética como guía de nuestras acciones. El debate en torno a lo valioso y a los valores. Las normas, las virtudes y los sentimientos morales. B. Sociedad, justicia y democracia. - Las virtudes del diálogo y las normas de la argumentación. La toma democrática de decisiones. - Fundamentos de la vida en sociedad. La empatía con los demás. Los afectos. La familia. La amistad y el amor. - Las reglas de convivencia. Moralidad, legalidad y conducta cívica. - Principios y valores constitucionales y democráticos. El problema de la justicia. - Los derechos humanos y de la infancia y su relevancia ética. - La desigualdad económica. La pobreza y la explotación laboral e infantil: análisis de sus causas y búsqueda de soluciones locales y globales. - La igualdad y la corresponsabilidad entre mujeres y hombres. La prevención de los abusos y la violencia de género. La conducta no sexista. - El respeto por las minorías y las identidades etnoculturales. Interculturalidad y migraciones. - La cultura de paz y no violencia. La contribución del Estado y sus instituciones a la paz, la seguridad y la cooperación internacional. La seguridad integral del ciudadano. Valoración de la defensa como un compromiso cívico y solidario al servicio de la paz. La protección civil y la colaboración ciudadana frente a los desastres. El papel de las ONG y ONGD. La resolución pacífica de los conflictos. C. Desarrollo sostenible y ética ambiental. - La empatía, el cuidado y el aprecio hacia los seres vivos y el medio natural. El maltrato animal y su prevención. - La acción humana en la naturaleza. Ecosistemas y sociedades: interdependencia, ecodependencia e interrelación. - Los límites del planeta y el cambio climático. - El deber ético y la obligación legal de proteger y cuidar el planeta. - Hábitos y actividades para el logro de los Objetivos de Desarrollo Sostenible. El consumo responsable. El uso sostenible del suelo, del aire, del agua y de la energía. La movilidad segura, saludable y sostenible. La prevención y la gestión de los residuos.

<table>
<tr><th colspan="3">METODOLOGÍA</th></tr>
<tr><td>Métodos, técnicas, estrategias didácticas y modelos pedagógicos</td><td>☐ Aprendizaje basado en el pensamiento
☒ Aprendizaje basado en problemas
☐ Aprendizaje basado en proyectos
☒ Aprendizaje basado en retos
☒ Aprendizaje cooperativo
☒ Aprendizaje – servicio
☒ Centros de interés: la cocina y la alimentación.</td><td>☐ Clase invertida (Flipped classroom)
☒ Gamificación
☐ Pensamiento de diseño (Design Thinking)
☐ Técnicas y dinámicas de grupo
☐ Instrucción directa
☒ Otros: Debates y Asambleas</td></tr>
<tr><td>ODS relacionados (ver Anexo 7)</td><td colspan="2">2. Hambre cero.
3. Salud y bienestar.
4. Educación de calidad.
5. Igualdad de género.
8. Trabajo decente y crecimiento económico sostenido.
9. Industria, innovación e infraestructuras.
11. Ciudades y comunidades sostenibles.
12. Producción y consumo responsables.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="2">SECUENCIACIÓN</th></tr>
<tr><td>Descripción de la actividad 1 (sesión de 30 minutos)
Presentación y propuesta de trabajo sobre: la necesidad de aprender sobre cocina (por ser una habilidad necesaria para vivir y sus repercusiones en la salud) y su relación con aspectos importantes con los modelos alimentarios que existen.
<u>Presentación de la situación de aprendizaje (aprendizaje servicio</u>) planteada sobre la cocina y el comedor escolar.
1. Propuesta de trabajo en la que colaboraremos con alumnado de Formación Profesional.
2. Se conocerá a productores ecológicos de proximidad y los procesos de formación, producción y distribución. Intentar configurar un grupo de consumo agroecológico de miembros de la comunidad educativa.
3. Se aprenderá en la cocina elaborando recetas saludables y sostenibles, junto con las familias y alumnado de Formación Profesional de la familia profesional de Hostelería y Turismo. Generación de un recetario.
4. Se entrevistará a una de las socias fundadoras y trabajadoras de una cooperativa de alimentación consciente y resiliente, Ecotierruca.
5. Se investigará sobre la sostenibilidad alimentaria del comedor escolar, origen alimentos, frescura, carga nutricional, preparación… planteando cambios o mejoras.
6. Posibilidad de organizar una feria de alimentación sostenible, en la que exponer a la comunidad educativa sus investigaciones y aprendizajes y poder degustar comidas elaboradas con productos ecológicos y de proximidad, mostrando un modelo agroalimentario sostenible y más justo.</td><td>Recursos
Equipo TIC: ordenador, proyector, altavoces, pantalla, conexión a internet.
Pizarra y material de escritura.</td></tr>
<tr><td>Descripción de la propuesta 2 (sesión: 60 minutos) ¡El mundo al revés!
Propuesta introductoria. Se realiza dividiendo el gran grupo en tres grupos medianos.</td><td>Recursos
Materiales de la Maleta Pedagógica Ecofeminista (Fariñas i Ausina, 2021). Pack de tarjetas. Actividad 1. Anexo 1. https://cerai.org/wordpress/wp-</td></tr>
</table>

1. Dinámica [30 minutos] en la que se plantea trabajar **aspectos introductorios** como: • Diferenciar entre trabajo y empleo cuando el valor es el dinero y no lo que necesitamos para vivir con dignidad y justicia social. • Identificar actividades o trabajos que son sostenibles o no y cuidan más o menos la naturaleza y el planeta. • Identificar aspectos de actividades o trabajos que contribuyen a cuidar vidas dignas. • Apreciar qué trabajos o actividades están más feminizados y ver si tienen relación con aspectos relacionados con el trabajo de cuidados y su relación con la remuneración económica. Comparar resultados y debate en gran grupo para reflexionar e interrelacionar los temas expuestos anteriormente [30 minutos].	content/uploads/2021/09/maleta-pedagogica-ecofeminista-sostenibilitat-al-plat-cerai_compressed.pdf
Descripción de la propuesta 3 (sesión: 60 minutos) *Dos tomates y dos destinos* Actividad para introducir los **modelos de producción agrícola** (Fernández Casadevante et al., 2017). 1. Diferencias entre tomates. Visionado (en gran grupo) del video indicado en recursos, y de manera individual se anotan diferencias encontradas y luego se comparten y listan en la pizarra [15 minutos]. 2. Discusión sobre "los pesticidas, la agricultura de proximidad y la defensa de la biodiversidad" (p.63) en gran grupo, planteando preguntas que favorezcan el debate y la reflexión [15 minutos]. 3. Se divide al grupo en pequeños grupos de 3 o 4 personas. Se les asignan temáticas sobre las que hacer un cartel publicitario En el que enseñar aspectos beneficiosos del modelo de agricultura ecológica frente a los pesticidas, la biodiversidad y la proximidad. Hay dos grupos que hacen cada una de ellas [20 minutos]. 4. Presentación y puesta en común de la cartelería, junto con una conclusión de cierre y anticipo de la siguiente propuesta [10 minutos].	**Recursos** Equipo TIC: ordenador, proyector, altavoces, pantalla, conexión a internet y video https://www.youtube.com/watch?v=OLWE3aiJ2FI Material escritura: folios, cartulinas, lápices y ficha de la actividad propuesta por Fuhem "Alimentar otros modelos. Guía didáctica sobre alimentación sostenible" (p. 63) http://alimentarelcambio.es/wp-content/uploads/2018/05/GUIA_ALIMENTAROTROSMODELOS_BAJA.pdf Anexo 2. Diapositivas: https://tiempodeactuar.es/wp-content/uploads/6P-S1-Anexo-2-diapositivas.pdf
Descripción de la propuesta 4 [mañana completa] Salida didáctica CIFP La Granja y productor ecológico La Mies.	**Recursos** Contratar un autobús para la ida y la vuelta y tener autorizaciones familiares firmadas.

1. Comenzaremos la mañana retomando lo hablado sobre el **origen** de los alimentos, mediante un diálogo y puesta en común: tipos de agricultura, traslado a la ganadería… [15 minutos]. 2. Se presenta la salida didáctica al Centro Integrado de Formación Profesional La Granja en Heras. Se realizará una lluvia de ideas en gran grupo sobre las características de la agricultura ecológica. Previamente hay que contactar, concertar la visita y concretar aspectos que podrían enseñarnos sobre lo que cultivan y cómo, sus diferencias según la modalidad de cultivo… [15 minutos]. 3. El alumnado de manera general tomará notas sobre las formaciones que nos enseñan o hablan y sobre aspectos importantes del origen de los alimentos vegetales y animales [2 horas]. 4. Se visitará la Finca La Mies de cultivo ecológico en Maliaño, contándonos su producción, la importancia de consumir cercano, ecológico y de temporada. Pertenece a la Asociación de Productores y Consumidores de productos ecológicos en Cantabria [1 hora y 15 minutos] Servirá como acercamiento a las familias profesionales: agraria e industrias alimentarias, conociendo los diferentes, niveles, títulos y aprendiendo cómo se cultiva, sus diferencias respecto a aspectos clave como el respecto al medio ambiente, los tiempos, la salud… qué es lo que se hace con lo que producen y otras curiosidades que tengan los escolares.	Uso de la página web del CIFP La Granja para indicar aspectos generales https://cifplagranja.com/ Acceso a página de la mayor Asociación de Productores y Consumidores de productos ecológicos en Cantabria http://efectoecologico.org/ Uso de pizarra y elementos de escritura. Se les entregará un cuadro comparativo de modelos agrícolas (p. 78) del documento de Celorio (2019), *Educación crítica y transformadora. Marco teórico-pedagógico para integrar la soberanía alimentaria con enfoque de género en los centros de Primaria*. El alumnado llevará sus carpetas con material de escritura para tomar notas.
Descripción de la propuesta 5 (sesión: 60 minutos) *Despilfarro.* En esta propuesta se concienciará sobre el **consumo responsable de alimentos**, buenas prácticas y la importancia de no malgastar. 1. Estableceremos un debate, en gran grupo, a través de preguntas y de la proyección del Anexo 1, relacionado con la cantidad de comida que se estropea o se tira [10 minutos]. 2. Se realiza el visionado de videos sobre el despilfarro alimentario, en gran grupo, posteriormente se anotan en la pizarra los aspectos que afectan en el despilfarro [15 minutos].	**Recursos** Equipo TIC: ordenador, proyector, altavoces, pantalla, conexión a internet y anexo 1 diapositivas https://tiempodeactuar.es/wp-content/uploads/5P-S2-Anexo-1-diapositivas.pdf Anexo 2 recursos sobre el despilfarro https://tiempodeactuar.es/wp-content/uploads/5P-S2-Anexo-2-enlace-v%C3%ADdeo-y-otros-recursos.odt , así como los videos: despilfarro alimentario https://www.youtube.com/watch?v=FP1_SoUET_k, la huella del desperdicio de alimentos https://www.youtube.com/watch?v=jIcONd-

Llevaremos a clase frutas ecológicas y de agricultura industrial y compararemos ambas, mediante la vista y el tacto, pasando posteriormente a olerlas y probarlas, hablando de qué les pasa a los alimentos que no cumplen con una forma o color establecidos y planteando alternativas para evitar su desperdicio [25 minutos]. 3. Se les pedirá que, en pequeños grupos de 4 personas, planteen posibles soluciones al despilfarro, atendiendo a la propuesta de las tres "erres", además de plantear si esto sucede en la cocina y el comedor escolar [10 minutos].	hAOo y por último, despilfarro de alimentos https://www.youtube.com/watch?v=jIcONd-hAOo Material escritura: folios, cartulinas, lápices y ficha de la actividad propuesta por Fuhem "Alimentar otros modelos. Guía didáctica sobre alimentación sostenible" (p. 60) http://alimentarelcambio.es/wp-content/uploads/2018/05/GUIA_ALIMENTAROTROSMODELOS_BAJA.pdf
Descripción de la propuesta 6 (4 **sesiones de cocina**: 60 minutos) y **salida didáctica al IES Peñacastillo** *Cocinando.* Todo en gran grupo, salvo la elaboración del recetario que lo realizarán en ocho grupos de tres personas, escribiendo una receta por cada grupo de tres. 1. Se seleccionarán recetas equilibradas, se supervisará el origen y frescura de los alimentos y nos ajustaremos al presupuesto disponible desde el centro. Practicarán las habilidades necesarias para cada fase del proceso como son las de conservación, preelaboración y elaboración. 2. Se invitará a miembros de las familias a compartir alguna de sus recetas familiares, a los educandos durante todas las sesiones y que no requieran más de 20 minutos. Deben coordinarse con tiempo suficiente con el centro para tener disponibilidad de días y de recursos (alimentos) para su cocinado. Además, la maestra tendrá preparada otra receta para poder realizar dos en la misma sesión [20 minutos], así como se irán escribiendo las recetas para ir elaborando un **recetario** común al centro 3. Se acudirá un día al IES Peñacastillo (el centro puede variar dependiendo se la ubicación geográfica del centro de Primaria y de su disponibilidad para colaborar), donde se imparten formaciones de cocina, para conocer los centros y sus formaciones y recibir una	**Recursos** Equipo TIC: ordenador, escáner, impresora, proyector y pantalla. Equipamiento de cocina, batería, sartenes, batidora, frigorífico, utensilios varios y alimentos para las elaboraciones. Material escritura: folios, bolígrafos, lápices, rotuladores. *Requiere de una gran coordinación entre docentes del centro, familias y docentes y alumnado del centro de formación profesional.

formación por parte del alumnado de Formación Profesional que hacen de "profes por un día". 4. Se invitará al alumnado de Cocina al centro en el caso de hacerse la feria, pues se realizarán cocinados conjuntos para la **degustación** de la comunidad educativa. Las recetas se probarán entre los escolares del centro (cuidando las intolerancias y alergias alimentarias) en los momentos de recreo, pues su realización será previa al tiempo de recreo escolar.	
Descripción de la propuesta 7 (sesión: 60 minutos) **Entrevista** en gran grupo, sobre el funcionamiento de una "**cooperativa de alimentación consciente y resiliente"** (Ecotierruca, s.f.) Se acercará hasta el centro una de las socias trabajadoras de Ecotierruca para poder conversar con el alumnado contar su experiencia y responder cuantas preguntas realicen. Hablando de sus servicios, valores, principios, su compromiso con los ODS y su experiencia en comedores escolares.	**Recursos** Equipo TIC: ordenador, proyector, altavoces, pantalla, conexión a internet. Material escritura: folios, bolígrafos, lápices, rotuladores.
Descripción de la propuesta 8 (3 sesiones: 60 minutos) Se **analizará el comedor escolar**: la producción de los alimentos y su origen, la trazabilidad, los ingredientes y composición del menú semanal (se podría intentar consultar con una nutricionista), lugar de compra, el coste, su aprovechamiento y no despilfarro [2 sesiones para la investigación y una sesión para hacer el dosier]. Para ello se contará con la ayuda de la maestra que realizará las consultas necesarias a la empresa de catering, facilitando datos al alumnado y acompañando en los cálculos y su interpretación para la realización de propuestas de mejora, si se aprecian. Elaborando un **dossier** con la información y los resultados.	**Recursos** Equipo TIC: ordenador, proyector, altavoces, pantalla, conexión a internet, ordenadores del centro escolar. Material escritura: folios, bolígrafos, lápices, rotuladores.
Descripción de la actividad 9 (sesión: 60 minutos) Se presentará a la comunidad educativa el dosier con las conclusiones obtenidas en la propuesta 8, así como otros trabajos hechos (recetario) y los aprendizajes vividos. Para ello se propone realizar una feria de alimentación sostenible y consciente en la que, a través de cocinado por parte del alumnado	**Recursos** Equipo TIC: ordenador, proyector, altavoces, pantalla, conexión a internet. Equipamiento de cocina, batería, sartenes, batidora, frigorífico, utensilios varios y alimentos para las elaboraciones*.

de Primaria y Formación Profesional para una degustación de alguna de sus recetas tradicionales (cultura gastronómica) y la invitación a algunos productores ecológicos de proximidad; se proponga la promoción de un grupo de consumo agroecológico y un comedor más sostenible. Para ello se propondrá escribir una carta a la Consejería de Educación con los aspectos que deberían incluir en sus consideraciones para poder tener un comedor más sostenible y acorde a los valores ecosociales.	Para la degustación se pedirá que se traigan de casa elementos para comer como cubiertos y recipientes, evitando la generación de residuos. Material escritura: folios, bolígrafos, lápices, rotuladores. *Requiere de una gran coordinación entre docentes del centro, familias y docentes y alumnado del centro de formación profesional. Material para el montaje de los puestos.
Aprendizajes ecosociales	
La relación con los aprendizajes ecosociales planteados por Fuhem se ven reflejados en el Anexo 6.	

EVALUACIÓN		
Procedimientos	**Actividad de evaluación**	**Instrumento**
• Observación. • Análisis de desempeño: - Debates, intercambios orales y puestas en común. - Carteles, propuestas, recetario y dossier. - Presentaciones. • Autoevaluación. • Coevaluación de la situación de aprendizaje. Se evalúa cómo se enseña, fundamentalmente a través de la observación y el análisis de desempeños varios (ver actividades o propuestas) y se deja un peso porcentual significativo a la autoevaluación, como parte del proceso de darse cuenta de lo aprendido.	P2. Debate y juego "¡El mundo al revés!" P3a. Visionado y debate "Dos tomates y dos destinos". P3b. Cartel publicitario beneficios agricultura ecológica. P4. Salida didáctica, anotaciones y debate sobre lo aprendido. P5a. Degustación frutas y debate. P5b. Propuestas contra el despilfarro alimentario. P6a. Cocinar recetas. P6b. Elaborar recetario. P7. Realización de entrevista. P8. Elaboración de dossier sobre comedor escolar. P9a. Presentaciones a comunidad educativa. P9b. Preparación y ejecución de Feria alimentaria sostenible.	• Cuaderno de observaciones (30%). • Registros de producción escritura (20%). • Registro de producción oral (20%). • Revisión de cálculos realizados sobre análisis de comedor (10%). • Ficha de rutina de pensamiento para autoevaluación indicando: lo que pensaban o sabían antes y lo que piensan o saben ahora sobre los diferentes temas tratados en las propuestas (20%). • También se realizarán preguntas concretas sobre la propuesta de aprendizaje planteada, para que el alumnado indique los aspectos que mejoraría y los que mantendría si lo vuelve a implementar.

MEDIDAS DE ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD
Se siguen las indicaciones de la LOMLOE en lo relativo a trabajar de manera inclusiva, por lo que se primará la participación y atenderán las necesidades de todas las personas que pertenezcan al grupo clase de manera ordinaria, siguiendo las indicaciones del Diseño Universal para el Aprendizaje (DUA), por lo que se facilitará la autonomía y se intentará introducir sus intereses en la deriva de las actividades, por lo que será necesaria la flexibilidad por parte de las maestras. *Además, se contempla el aprendizaje cooperativo y multinivel (en las actividades con el alumnado de FP), se facilitarán descansos activos en la medida de lo posible, se tendrá en consideración el acceso a los materiales con los que trabajar en los formatos y soportes necesarios para al acceso a la información; se guiará su aprendizaje realizando activación de conocimientos previos, a través de preguntas, de acceder a recursos variados (visuales, auditivos, táctiles, olfativos…) y a través de la colaboración con la comunidad educativa y la adecuación de los niveles de desempeño, se ayudará a la persistencia y el mantenimiento del esfuerzo.* *Por último, hay que recordar que las medidas empleadas deberán estar recogidas en el Plan de Atención a la Diversidad (PAD) y que preferentemente se recomiendan que sean ordinarias generales, y atenderán las circunstancias individuales debidamente, recomendando la "codocencia" como apoyo inclusivo, si se pudiera. Las docentes explicitarán los objetivos y resultados que se buscan adquirir y facilitarán refuerzo positivo y extensión de tiempo (si fuera necesario), a través de las actividades secuenciadas y progresivas planteadas.*
ANEXOS
El material para utilizar por las maestras está citado en el apartado de recursos correspondiente de esta tabla y aparece en las Referencias bibliográficas. Hay algunos apartados como ODS relacionados y aprendizajes ecosociales, que están más desarrollados en anexos (ver aparte).

6. CONCLUSIONES

Este trabajo de fin de grado recopila características y temáticas que conforman aspectos de la identidad profesional de la autora. A través de cuestionarse y profundizar sobre los focos temáticos indicados previamente, se desarrolla una propuesta educativa con formato de situación de aprendizaje tipo para poder desarrollar en cualquier centro de EP de Cantabria desde una perspectiva ecosocial, mediante la transversalidad e integración de los aspectos curriculares, metodológicos y organizativos de las etapas educativas envueltas.

La elección de la cocina como ejemplo para desarrollar una situación de aprendizaje se fundamenta en su relación con la problemática social en la que está envuelto el sistema alimentario y el papel de las futuras generaciones en su transformación.

A lo largo del desarrollo del trabajo, he encontrado dificultades respecto a la configuración de la propuesta educativa, pues su diseño para realizarse durante un periodo no más extenso a dos meses limitaba las posibilidades de desarrollar elementos clave en una propuesta de la temática propuesta como la creación o integración de un huerto escolar[10] en las propuestas lanzadas. Este aspecto también ha influido en que no se hayan planteado más salidas didácticas y actividades conjuntas con asociaciones que trabajan por la transformación social y ambiental[11]. Estos aspectos podrán contemplarse en el caso de plantear una situación que dure todo el curso escolar.

En cuanto al estado de la cuestión y la relevancia del tema, se destaca la importancia de la educación ecosocial para formar a las personas como agentes activos en la construcción de la justicia social, la sostenibilidad y la democracia. La escuela debe promover la toma de conciencia sobre la dependencia de la naturaleza, la interdependencia entre las personas y las problemáticas sociales

[10] La experiencia profesional previa de la autora con los huertos escolares también ha contribuido a que no se desarrollara en la situación de aprendizaje propuesta. Pues ha vivido el abandono de varios por parte de algunas instituciones públicas que los han puesto en marcha, ya que requieren de un compromiso firme de las personas involucradas en su cuidado durante todo el año y no solo en los periodos lectivos o formativos.

[11] Asociaciones como Fridays for future o Design for Change.

derivadas de la falta de atención y cuidado a los más vulnerables. Para lograr esto, se deben integrar temáticas, contenidos, competencias y valores ecosociales en la práctica pedagógica, fomentando el pensamiento crítico y reflexivo.

La metodología educativa planteada implica procesos de enseñanza-aprendizaje cooperativos y activos, abordando de manera integral y compleja los desafíos globales y cuestionando el sistema económico establecido. Además, se reconoce la importancia de los cuidados en el sostenimiento de la vida, tanto desde una perspectiva ecosistémica como individual y social.

En cuanto a la FP, se plantea su función en la transición ecosocial y la necesidad de incorporar aspectos formativos transversales relacionados con la sostenibilidad y la resiliencia. Se realiza un análisis de la oferta educativa en Cantabria, destacando la representatividad de las familias profesionales relacionadas con la alimentación y la sostenibilidad, así como la necesidad de promover títulos que favorezcan la transformación ecosocial.

De igual forma, se aborda la colaboración entre etapas educativas, específicamente entre Primaria y Formación Profesional, destacando la cocina como espacio de aprendizaje ecosocial e integración de competencias personales y sociales.

En resumen, este trabajo busca contribuir a la transformación ecosocial de los centros educativos, y la sociedad, promoviendo la educación ecosocial, analizando la situación de la FP en Cantabria y proponiendo la colaboración inter-etapas para abordar los desafíos actuales desde una perspectiva integral y sostenible.

Por último, he de señalar que esta propuesta se plantea como la semilla de un trabajo interdisciplinar en el que se ve la posibilidad de poder plantear el espacio de la cocina de los centros escolares como un contexto a ambiente de aprendizaje en sí mismo, a modo de laboratorio, de elemento central en el cuidado del “hogar” de la comunidad educativa, pues el respeto y la salud de todos los seres vivos es la verdadera riqueza de la vida.

7. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Assadourian, E. (2017). Educación ecosocial: cómo educar frente a la crisis ecológica. En E. Assadourian y L. Mastny (Eds.). The Worldwatch Insitute. *Educación ecosocial: cómo educar frente a la crisis ecológica.* (pp. 25-50). Fuhem Educación+Ecosocial, Icaria.

Beane, J. A. (2005). Una clase especial de unidad. En J. A. Beane, La integración del currículum. El diseño del núcleo de *la educación democrática* (21-39). Morata.

Camps, V. (2021). *Tiempo de cuidados. Otra forma de estar en el mundo*. Arpa & Alfil Editores, S.L.

Celorio Díaz, G. (2019). *Educación crítica y transformadora. Marco teórico-pedagógico para integrar la soberanía alimentaria con enfoque de género en los centros de Primaria*. Hegoa y VSF-Justicia Alimentaria Global. https://redalimentaccion.org/sites/default/files/MARCO_CASTELLANO_WEB.pdf

Comisión Económica y Social de Naciones Unidas. Comité de Estadística (2020). *Marco de indicadores mundiales para los Objetivos de Desarrollo Sostenible y metas de la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible*. https://unstats.un.org/sdgs/indicators/Global%20Indicator%20Framework%20after%202020%20review_Spa.pdf

Consejería de Educación y Formación Profesional del Gobierno de Cantabria (s.f.). *Hacia un currículo LOMLOE. Materiales. Documentos: Tabla para el diseño de una situación de aprendizaje*. https://www.educantabria.es/documents/39930/11206926/TABLA+PARA+EL+DISE%C3%91O+DE+UNA+SITUACI%C3%93N+DE+APRENDIZAJE.docx/39d73a80-648d-9aac-15f5-2823003e733d?t=1663745046450

Decreto 66/2022, de 7 de julio, por el que se establece el currículo de la Educación Infantil y de la Educación Primaria en la Comunidad Autónoma de Cantabria. *Boletín Oficial de Cantabria, 135, 18027-18202*. https://boc.cantabria.es/boces/verAnuncioAction.do?idAnuBlob=374267

Educantabria (s.f.). *Oferta educativa de Formación Profesional.* https://www.educantabria.es/en/fp/formacion-profesional/oferta-educativa/oferta-educativa-de-formacion-profesional

Ecotierruca (s.f.). *Nosotras. Cooperativa Ecotierruca.* https://ecotierruca.com/nosotrs/

FAO Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (2019). *Pacto de política alimentaria urbana de Milán. Marco de monitoreo*. FAO. https://www.fao.org/3/ca6144es/ca6144es.pdf

Fariñas i Ausina, S. (2021). *Maleta pedagógica ecofeminista*. La Plaza y Garua. https://cerai.org/wordpress/wp-content/uploads/2021/09/maleta-pedagogica-ecofeminista-sostenibilitat-al-plat-cerai_compressed.pdf

Fernández Casadevante, J.L., González Reyes, L., Esteban Cabellos, A. y Ferriz Prieto, A. (2017). *Alimentar otros modelos. Guía didáctica sobre alimentación sostenible*. Fuhem Educación+Ecosocial. http://alimentarelcambio.es/wp-content/uploads/2018/05/GUIA_ALIMENTAROTROSMODELOS_BAJA.pdf

Fernández Enguita, M. (2001). La ciudadanía en la era de la globalización. En M. Fernández Enguita, *Educar en tiempos inciertos* (44-60). Morata.

Figueredo Casuso, M,, Gutiérrez García-Lamsfus, I., Iglesias Barrio, R., Jorge Niembro, D., Salmón Saiz, A., San Emeterio Ortiz, S., Serna Vázquez, M., Talmaci, V., Vadean, R. y Villar Pardo, D. (2020). *La alimentación como contenido escolar. Plan de trabajo III*. [Trabajo de la asignatura Cultura, Medio y Enseñanza de lo Social, Universidad de Cantabria]. https://drive.google.com/file/d/1BTRYKqM-vS_yVvymWNfiOCwmxZ-oYzwk/view?usp=drive_link

González Limón, V.C. (2005). La cocina como espacio de producción y reproducción de la vida cotidiana. *Caleidoscopio: revista semestral de ciencias sociales y humanidades, 17*, 143-172. https://revistas.uaa.mx/index.php/caleidoscopio/article/view/528/506

González Reyes, L. (Coord.), (2019). *Educar para la transformación ecosocial. Orientaciones para la incorporación de la dimensión ecosocial al currículo.* Fuhem Educación+Ecosocial.

González Reyes, L. (Coord.), (2022). *Educar con enfoque ecosocial. Análisis y orientaciones en el marco de la LOMLOE*. Fuhem Educación+Ecosocial.

González Reyes, L. y Gómez Chuliá, C. (2022). La competencia ecosocial en un contexto de crisis multidimensional. *Revista Internacional de Educación para la Justicia Social, 11*(2), 29-43. https://doi.org/10.15366/riejs2022.11.2.002

Herrero, Y. (2021). *Los cinco elementos. Una cartilla de alfabetización ecológica*. Arcadia.

Herrero, Y. (2022). *Educar para la sostenibilidad de la vida. Una mirada ecofeminista a la educación*. Octaedro.

Iglesias Barrio, R. (2014). *La Formación Profesional como un Sistema Integrado*. [TFM]. Universidad de Cantabria. https://repositorio.unican.es/xmlui/bitstream/handle/10902/5482/IglesiasBarrioRosana.pdf?sequence=1&isAllowed=n

Lee Wood, N. (2017). Capacitación profesional para la transición ecotécnica. En E. Assadourian y L. Mastny (Eds.). The Worldwatch Insitute. *Educación ecosocial: cómo educar frente a la crisis ecológica.* (pp. 235-252). Fuhem Educación+Ecosocial, Icaria.

Ley Orgánica 3/2020, de 29 de diciembre por la que se modifica la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación. *Boletín Oficial del Estado, 340, de 30 de diciembre de 2020, 122868-122953*. https://www.boe.es/boe/dias/2020/12/30/pdfs/BOE-A-2020-17264.pdf

Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional. *Boletín Oficial del Estado, 78, 1 de abril de 2022, 43546-43625*. https://www.boe.es/buscar/pdf/2022/BOE-A-2022-5139-consolidado.pdf

López Facal, R. (2011). Conflictos sociales candentes en el aula. En J. Pagès y A. Santisteban (coords.), *Les qüestions socialment vives i l'ensenyament de les ciències socials*, (65- 77). Bellaterra: Universitat Autònoma de Barcelona, Servei de Publicacions.

Mies, M. y Shiva, V. (2014). *Ecofeminismo. Teoría, crítica y perspectivas*. Icaria.

Ministerio de Derechos Sociales y Agenda 2030 (s.f.). *Metas de los objetivos de Desarrollo Sostenible*. https://acortar.link/x5z9Sg

Ministerio de Educación y Formación Profesional (2023). *Proyecto de Real Decreto por el que se establece la Ordenación del Sistema de Formación Profesional*. https://acortar.link/nk4Xpb

Ministerio de Educación y Formación Profesional (2022). *Estadísticas de la Educación. Enseñanzas no universitarias. Formación Profesional. Curso 2020-2021. Sistema de información EDUCAbase.* http://estadisticas.mecd.gob.es/EducaDynPx/educabase/index.htm?type=pcaxis&path=/no-universitaria/alumnado/fp/2020-2021/mat&file=pcaxis&l=s0

Puleo, A. H. (2019). *Claves ecofeministas para rebeldes que aman la tierra y a los animales.* Plaza y Valdés.

Real Decreto 157/2022, de 1 de marzo, por el que se establecen la ordenación y las enseñanzas mínimas de la Educación Primaria. *Boletín Oficial del Estado, 52, de 2 de marzo de 2022, 24386-24504*. https://www.boe.es/buscar/pdf/2022/BOE-A-2022-3296-consolidado.pdf

Susinos Rada, T., Romero Morante, J., Ceballos López, N. y Sáiz Linares, A. (2022). Reforma de la formación inicial de docentes en clave ecosocial. La pandemia como maestra. *Innovación educativa, 32*. https://doi.org/10.15304/ie.32.8703

8. ANEXOS

ANEXO 1: Cuadro resumen de oferta educativa de Cantabria de las familias profesionales más ligadas a la cocina y el sector agroalimentario. Datos extraídos de Educantabria (s.f.).

FAMILIA PROFESIONAL: AGRARIA			
Nombre	Modalidad y Régimen	Centros	Tipo de centro
PFPB Programas de formación profesional para la cualificación básica			
Actividades agropecuarias	Completa Presencial	CC Calasanz (Villacarriedo)	Concertado
PEFPB Programa específico de formación profesional básica			
Actividades auxiliares de agricultura	Completa Presencial	Centro de Educación Especial Juan XXIII (Santander)	Concertado
CFGM Ciclos formativos de Grado Medio			
Producción agropecuaria	Completa Presencial Distancia	CIFP La Granja (Heras)	Público
Producción agroecológica	Completa Presencial Distancia	CIFP La Granja (Heras)	Público
Aprovechamiento y conservación del medio natural	Completa Presencial FP Dual	IES Foramontanos (Cabezón de la Sal)	Público
CFGS Ciclos formativos de Grado Superior			
Ganadería y asistencia en sanidad animal	Completa Presencial	CIFP La Granja (Heras)	Público
Gestión forestal y del medio natural	Completa Presencial	- CIFP La Granja (Heras) - IES Foramontanos (Cabezón de la Sal)	Públicos

FAMILIA PROFESIONAL: INDUSTRIAS ALIMENTARIAS			
Nombre	Modalidad y Régimen	Centros	Tipo de centro
PFPB Programas de formación profesional para la cualificación básica			
Industrias alimentarias	Completa Presencial	- IES Lope de Vega (Santa María de Cayón)	Público
CFGM Ciclos formativos de Grado Medio			
Elaboración de productos alimenticios	Completa Presencial	- IES Lope de Vega (Santa María de Cayón) - CIFP La Granja (Heras)	Públicos
Panadería, repostería y confitería	Completa Presencial	- IES Peñacastillo (Santander)	Público
CFGS Ciclos formativos de Grado Superior			
Procesos y calidad en la industria alimentaria	Completa Presencial Distancia	-IES Lope de Vega (Santa María de Cayón)	Público

FAMILIA PROFESIONAL: COMERCIO Y MARKETING			
Nombre	Modalidad y Régimen	Centros	Tipo de centro
PFPB Programas de formación profesional para la cualificación básica			
Servicios comerciales	Completa Presencial	- IES María Telo (Los Corrales de Buelna) - ETP Hernán Cortés (Santander)	Públicos
CFGM Ciclos formativos de Grado Medio			
Comercialización de productos alimentarios	Completa Presencial	- IES Besaya (Torrelavega) - IES Marqués de Manzanedo (Santoña)	Públicos
CFGS Ciclos formativos de Grado Superior			
Marketing y publicidad	Completa Presencial	- IES Las Llamas (Santander) - CC Equipo de Formación y Empleo (Santander)	Público Concertado

FAMILIA PROFESIONAL: HOSTELERÍA Y TURISMO			
Nombre	Modalidad y Régimen	Centros	Tipo de centro
PFPB Programas de formación profesional para la cualificación básica			
Cocina y restauración	Completa Presencial	- IES Ataúlfo Argenta (Castro Urdiales) - IES Fuente Fresnedo (Laredo) - IES Besaya (Torrelavega) - IES Peñacastillo (Santander)	Públicos
PEFPB Programa específico de formación profesional básica			
Operaciones básicas de cocina	Completa Presencial	- Centro de Educación Especial Pintor Martín Sáez (Laredo) - IES María Telo (Los Corrales de Buelna) - Fundación Diagrama Intervención Psicosocial (Santander) - Ayuntamiento de Santander	Públicos Privado
CFGM Ciclos formativos de Grado Medio			
Cocina y gastronomía	Completa Presencial Distancia Parcial	- IES Fuente Fresnedo (Laredo) - IES Peñacastillo (Santander) - CEPA Berria (Santoña)	Públicos
CFGS Ciclos formativos de Grado Superior			
Dirección de cocina	Completa Presencial Parcial Distancia	- IES Peñacastillo (Santander) - IES Fuente Fresnedo (Laredo)	Públicos

ANEXO 2: Estadísticas de matriculación de las familias profesionales, los programas y ciclos formativos analizados por niveles y sexo. Datos extraídos del Ministerio de Educación y Formación Profesional (2022).

ALUMNADO MATRICULADO EN CANTABRIA CURSO 2020-2021

Total de alumnado matriculados por tipo de grado y sexo:

	PFPB	CFGM	CFGS	TOTAL FP
TOTAL	811	4.487	4.879	10.177
HOMBRES	568	2.505	2.796	5.869
MUJERES	243	1.982	2.083	4.308

Porcentaje por sexo y tipo de grado respecto al total de personas:

	PFPB	CFGM	CFGS	TOTAL FP
HOMBRES	6%	25%	27%	58%
MUJERES	2%	19%	20%	42%

Porcentaje alumnado matriculado por tipo de grado respecto al total:

	PFPB	CFGM	CFGS	TOTAL FP
TOTAL	8%	44%	48%	100%

Porcentaje de alumnado matriculado por tipo de grado según sexo:

	PFPB	CFGM	CFGS	TOTAL por sexo
HOMBRES	10%	43%	48%	100%
MUJERES	6%	46%	48%	100%

Porcentaje de hombres y mujeres matriculados respecto al total por tipo de grado:

	PFPB	CFGM	CFGS	MEDIA FP
HOMBRES	70%	56%	57%	61%
MUJERES	30%	44%	43%	39%
Total grado	100%	100%	100%	

ALUMNADO MATRICULADO EN CANTABRIA CURSO 2020-2021

Alumnado matriculado total por familia profesional y tipo de grado:

Familias Profesionales	Tipos de Grados		
	PFPB	CFGM	CFGS
AGA	63	134	156
COM	30	133	333
HOT	98	147	225
INA	0	77	54
Total Cantabria	811	4.487	4.879

Representación porcentual de familias profesionales por tipos de grado:

Familias Profesionales	Tipos de Grados			Representación media
	PFPB	CFGM	CFGS	
AGA	8%	3%	3%	5%
COM	4%	3%	7%	4%
HOT	12%	3%	5%	7%
INA	0%	2%	1%	1%
Total	24%	11%	16%	

Alumnado matriculado por familia profesional y títulos analizados:

Familias Profesionales	Tipos de Grados		
	PFPB	CFGM	CFGS
AGA	13	94	135
COM	30	23	100
HOT	98	90	65
INA	0	77	54
Total Cantabria	811	4.487	4.879

Representación porcentual de familias profesionales y títulos analizados:

Familias Profesionales	Tipos de Grados			Representación media
	PFPB	CFGM	CFGS	
AGA	2%	2%	3%	2%
COM	4%	1%	2%	2%
HOT	12%	2%	1%	5%
INA	0%	2%	1%	1%
Total	17%	6%	7%	

Alumnado matriculado total por familia profesional, tipo de grado y sexo:

FAMILIA AGRARIA (AGA)		Total	Hombres	Mujeres	%H	%M
PFPB	Actividades agropecuarias	13	13	0	100%	0%
CFGM	Producción agropecuaria	39	24	15	62%	38%
	Producción agroecológica	7	4	3	57%	43%
	Aprovechamiento y conservación del medio natural	48	43	5	90%	10%
CFGS	Ganadería y asistencia en sanidad animal	46	13	33	28%	72%
	Gestión forestal y del medio natural	89	72	17	81%	19%

0,16%

FAMILIA COMERCIO Y MARKETING (COM		Total	Hombres	Mujeres	%H	%M
PFPB	Servicios comerciales	30	13	17	43%	57%
CFGM	Comercialización de productos alimentarios	23	13	10	57%	43%
CFGS	Marketing y publicidad	100	42	58	42%	58%

FAMILIA HOSTELERÍA Y TURISMO (HOT)		Total	Hombres	Mujeres	%H	%M
PFPB	Cocina y restauración	98	57	41	58%	42%
CFGM	Cocina y gastronomía	90	60	30	67%	33%
CFGS	Dirección de cocina	65	40	25	62%	38%

FAMILIA INDUSTRIAS ALIMENTARIAS (INA		Total	Hombres	Mujeres	%H	%M
PFPB	Industrias alimentarias	0	0	0	0%	0%
CFGM	Elaboración de productos alimenticios	24	14	10	58%	42%
	Panadería, repostería y confitería	53	22	31	42%	58%
CFGS	Procesos y calidad en la industria alimentaria	54	26	28	48%	52%

ANEXO 3: Distribución formativa por familias profesionales, programas o ciclos formativos y módulos profesionales en Cantabria relacionados con el sector agroalimentario y la cocina, durante el curso escolar 2022-2023. Datos extraídos de Educantabria (s.f.).

FAMILIA PROFESIONAL AGRARIA (AGA)

FP GRADO BÁSICO ACTIVIDADES AGROPECUARIAS

- **Primer curso**
  - Operaciones auxiliares de preparación del terreno, plantación y siembra del cultivo.
  - Operaciones auxiliares de obtención y recolección del cultivo.
  - Operaciones auxiliares de cría y alimentación del ganado.
  - Materiales de floristería.
  - Ciencias aplicadas I.
  - Comunicación y sociedad I.
- **Segundo curso**
  - Envasado y distribución de materias primas agroalimentarias.
  - Operaciones básicas de manejo de la producción ganadera.
  - Operaciones auxiliares de mantenimiento e higiene en las instalaciones ganaderas.
  - Ciencias aplicadas II.
  - Comunicación y sociedad II.
  - Fase de prácticas en centros de trabajo.

CFGM PRODUCCIÓN AGROPECUARIA

- **Primer curso**
  - Fundamentos agronómicos.
  - Fundamentos zootécnicos.
  - Taller y equipos de tracción.
  - Principios de sanidad vegetal.
  - Producción agrícola.
  - Implantación de cultivos.
  - Formación y orientación laboral.

- **Segundo curso**
    - Infraestructuras e instalaciones agrícolas.
    - Producción de leche, huevos y animales para vida.
    - Control fitosanitario.
    - Producción de carne y otras producciones ganaderas.
    - Empresa e iniciativa emprendedora.
    - Formación en centros de trabajo.

CFGM PRODUCCIÓN AGROECOLÓGICA

- **Primer curso**
    - Fundamentos agronómicos.
    - Fundamentos zootécnicos.
    - Taller y equipos de tracción.
    - Principios de sanidad vegetal.
    - Producción vegetal ecológica.
    - Implantación de cultivos ecológicos.
    - Formación y orientación laboral.
- **Segundo curso**
    - Infraestructuras e instalaciones agrícolas.
    - Producción ganadera ecológica.
    - Manejo sanitario del agrosistema.
    - Comercialización de productos agroecológicos.
    - Empresa e iniciativa emprendedora.
    - Formación en centros de trabajo.

CF GS GANADERÍA Y ASISTENCIA EN SANIDAD ANIMAL

- **Primer curso**
    - Organización y control de la reproducción y cría.
    - Gestión de la producción animal.
    - Gestión de la recría de caballos.
    - Maquinaria e instalaciones ganaderas.
    - Asistencia a la atención veterinaria.
    - Formación y Orientación Laboral.

- **Segundo curso**
    - Organización y supervisión de la doma y manejo de équidos.
    - Saneamiento ganadero.
    - Bioseguridad.
    - Gestión de centros veterinarios.
    - Empresa e Iniciativa emprendedora.
    - Proyecto de ganadería y asistencia en sanidad animal.
    - Formación en centros de trabajo.

FAMILIA PROFESIONAL INDUSTRIAS ALIMENTARIAS (INA)

FPGRADO BÁSICO INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

- **Primer curso**
    - Operaciones auxiliares en la industria alimentaria.
    - Elaboración de productos alimentarios.
    - Operaciones auxiliares de almacenaje.
    - Ciencias aplicadas I.
    - Comunicación y sociedad I.
- **Segundo curso**
    - Limpieza y mantenimiento de instalaciones y equipos.
    - Operaciones básicas de laboratorio.
    - Ciencias aplicadas II.
    - Comunicación y sociedad II.
    - Formación en centros de trabajo.

CFGM ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

- **Primer curso**
    - Materias primas en la industria alimentaria.
    - Operaciones de acondicionado de materias primas.
    - Tratamientos de transformación y conservación.
    - Procesos tecnológicos en la industria alimentaria.
    - Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
    - Formación y orientación laboral.

- **Segundo curso**
    - Procesado de productos alimenticios.
    - Principios de mantenimiento electromecánico.
    - Venta y comercialización de productos alimentarios.
    - Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.
    - Análisis básicos de alimentos.
    - Empresa e iniciativa emprendedora.
    - Formación en centros de trabajo.

CFGM PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA

- **Primer curso**
    - Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería.
    - Elaboraciones de panadería-bollería.
    - Procesos básicos de pastelería y repostería.
    - Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.
    - Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
    - Formación y orientación laboral.
- **Segundo curso**
    - Elaboraciones de confitería y otras especialidades.
    - Postres en restauración.
    - Productos de obrador.
    - Presentación y venta de productos de panadería y pastelería.
    - Empresa e iniciativa emprendedora.
    - Formación en centros de trabajo.

CFGS PROCESOS Y CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

- **Primer curso**
    - Tecnología alimentaria.
    - Biotecnología alimentaria.
    - Análisis de alimentos.
    - Tratamientos de preparación y conservación de los alimentos.
    - Mantenimiento electromecánico en industrias de proceso.
    - Nutrición y seguridad alimentaria.

  - Formación y orientación laboral.
- **Segundo curso**
  - Control microbiológico y sensorial de los alimentos.
  - Organización de la producción alimentaria.
  - Comercialización y logística en la industria alimentaria.
  - Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria.
  - Procesos integrados en la industria alimentaria.
  - Innovación alimentaria.
  - Empresa e iniciativa emprendedora.
  - Formación en centros de trabajo.
  - Proyecto en la industria alimentaria

FAMILIA PROFESIONAL HOSTELERÍA Y TURISMO (HOT)

FP GRADO BÁSICO COCINA:

- **Primer curso**
  - Técnicas elementales de preelaboración.
  - Procesos básicos de producción culinaria.
  - Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.
  - Atención al cliente.
  - Ciencias aplicadas I.
  - Comunicación y sociedad I.
- **Segundo curso**
  - Técnicas elementales de servicio.
  - Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas.
  - Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering.
  - Ciencias aplicadas II.
  - Comunicación y sociedad II.
  - Fase de prácticas en centros de trabajo.

CFGM COCINA Y GASTRONOMÍA

- **Primer curso**
    - Preelaboración y conservación de alimentos.
    - Técnicas culinarias.
    - Procesos básicos de pastelería y repostería.
    - Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
    - Formación y orientación laboral.
- **Segundo curso**
    - Ofertas gastronómicas
    - Postres en restauración.
    - Productos culinarios.
    - Empresa e iniciativa emprendedora.
    - Formación en centros de trabajo.

CFGS DIRECCIÓN DE COCINA

- **Primer curso**
    - Control del aprovisionamiento de materias primas.
    - Procesos de preelaboración y conservación en cocina.
    - Procesos de elaboración culinaria.
    - Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.
    - Gestión administrativa y comercial en restauración.
    - Inglés I.
    - Formación y orientación laboral.
- **Segundo curso**
    - Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.
    - Gestión de la producción en cocina.
    - Gastronomía y nutrición.
    - Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.
    - Empresa e iniciativa emprendedora.
    - Inglés II.
    - Formación en Centros Trabajo.
    - Proyecto de dirección de cocina.

FAMILIA PROFESIONAL COMERCIO Y MARKETING (COM)

FPGRADO BÁSICO SERVICIOS COMERCIALES

- **Primer curso**
    - Atención al cliente.
    - Tratamiento informático de datos.
    - Operaciones auxiliares de almacenaje.
    - Ciencias aplicadas I.
    - Comunicación y sociedad I.
- **Segundo curso**
    - Preparación de pedidos y venta de productos.
    - Aplicaciones básicas de ofimática.
    - Técnicas básicas de merchandising.
    - Ciencias aplicadas II.
    - Comunicación y sociedad II.
    - Fase de prácticas en centros de trabajo.

CFGM COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS

- **Primer curso**
    - Constitución de pequeños negocios alimentarios.
    - Mercadotecnia del comercio alimentario.
    - Seguridad y calidad alimentaria en el comercio.
    - Logística de productos alimentarios.
    - Comercio electrónico en negocios alimentarios.
    - Inglés.
    - Formación y orientación laboral.
- **Segundo curso**
    - Dinamización del punto de venta en comercios de alimentación.
    - Atención comercial en negocios alimentarios.
    - Preparación y acondicionamiento de productos frescos y transformados.
    - Ofimática aplicada al comercio alimentario.
    - Gestión de un comercio alimentario.
    - Empresa e iniciativa emprendedora.

- Formación en centros de trabajo.

CFGS MARKETING Y PUBLICIDAD

- **Primer curso**
  - Gestión económica y financiera de la empresa.
  - Políticas de marketing.
  - Marketing digital.
  - Investigación comercial.
  - Inglés.
  - Formación y orientación laboral.
- **Segundo curso**
  - Diseño y elaboración de material de comunicación.
  - Medios y soportes de comunicación.
  - Relaciones públicas y organización de eventos de marketing.
  - Trabajo de campo en la investigación comercial.
  - Lanzamiento de productos y servicios.
  - Atención al cliente, consumidor y usuario.
  - Proyecto de marketing y publicidad.
  - Formación en centros de trabajo.

ANEXO 4**.** Currículo básico del módulo profesional de sostenibilidad aplicada al sistema productivo. Datos extraídos literalmente del Proyecto de Real Decreto de Ordenación del Sistema de Formación Profesional del Ministerio de Educación y Formación Profesional (2023).

"Módulo Profesional: Sostenibilidad aplicada al sistema productivo.

Código: 1708

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Identifica los aspectos ambientales, sociales y de gobernanza (ASG) relativos a la sostenibilidad teniendo en cuenta el concepto de desarrollo sostenible y los marcos internacionales que contribuyen a su consecución.

   Criterios de evaluación:

   a) Se ha descrito el concepto de sostenibilidad, estableciendo los marcos internacionales asociados al desarrollo sostenible.

   b) Se han identificado los asuntos ambientales, sociales y de gobernanza que influyen en el desarrollo sostenible de las organizaciones empresariales.

   c) Se han relacionado los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) con su importancia para la consecución de la Agenda 2030.

   d) Se ha analizado la importancia de identificar los aspectos ASG más relevantes para los grupos de interés de las organizaciones relacionándolos con los riesgos y oportunidades que suponen para la propia organización.

   e) Se han identificado los principales estándares de métricas para la evaluación del desempeño en sostenibilidad y su papel en la rendición de cuentas que marca la legislación vigente y las futuras regulaciones en desarrollo.

   f) Se ha descrito la inversión socialmente responsable y el papel de los analistas, inversores, agencias e índices de sostenibilidad en el fomento de la sostenibilidad.

2. Caracteriza los retos ambientales y sociales a los que se enfrenta la sociedad, describiendo los impactos sobre las personas y los sectores productivos y proponiendo acciones para minimizarlos.

   Criterios de evaluación:

   a) Se han identificado los principales retos ambientales y sociales.

   b) Se han relacionado los retos ambientales y sociales con el desarrollo de la actividad económica.

   c) Se ha analizado el efecto de los impactos ambientales y sociales sobre las personas y los sectores productivos.

   d) Se han identificado las medidas y acciones encaminadas a minimizar los impactos ambientales y sociales.

   e) Se ha analizado la importancia de establecer alianzas y trabajar de manera transversal y coordinada para abordar con éxito los retos ambientales y sociales.

3. Establece la aplicación de criterios de sostenibilidad en el desempeño profesional y personal, identificando los elementos necesarios.

   Criterios de evaluación:

   a) Se han identificado los ODS más relevantes para la actividad profesional que realiza.

   b) Se han analizado los riesgos y oportunidades que representan los ODS.

   c) Se han identificado las acciones necesarias para atender algunos de los retos ambientales y sociales desde la actividad profesional y el entorno personal.

4. Propón productos y servicios responsables teniendo en cuenta los principios de la economía circular.

   Criterios de evaluación:

   a) Se ha caracterizado el modelo de producción y consumo actual.

b) Se han identificado los principios de la economía verde y circular.

c) Se han contrastado los beneficios de la economía verde y circular frente al modelo clásico de producción.

d) Se han aplicado principios de ecodiseño.

e) Se ha analizado el ciclo de vida del producto.

f) Se han identificado los procesos de producción y los criterios de sostenibilidad aplicados.

5. Realiza actividades sostenibles minimizando el impacto de las mismas en el medio ambiente.

   Criterios de evaluación:

   a) Se ha caracterizado el modelo de producción y consumo actual.

   b) Se han identificado los principios de la economía verde y circular.

   c) Se han contrastado los beneficios de la economía verde y circular frente al modelo clásico de producción.

   d) Se ha evaluado el impacto de las actividades personales y profesionales.

   e) Se han aplicado principios de ecodiseño.

   f) Se han aplicado estrategias sostenibles.

   g) Se ha analizado el ciclo de vida del producto.

   h) Se han identificado los procesos de producción y los criterios de sostenibilidad aplicados.

   i) Se ha aplicado la normativa ambiental.

6. Analiza un plan de sostenibilidad de una empresa del sector, identificando sus grupos de interés, los aspectos ASG materiales y justificando acciones para su gestión y medición.

   Criterios de evaluación:

   a) Se han identificado los principales grupos de interés de la empresa.

   b) Se han analizado los aspectos ASG materiales, las expectativas de los grupos de interés y la importancia de los aspectos ASG en relación con los objetivos empresariales.

c) Se han definido acciones encaminadas a minimizar los impactos negativos y aprovechar las oportunidades que plantean los principales aspectos ASG identificados.

d) Se han determinado las métricas de evaluación del desempeño de la empresa de acuerdo con los estándares de sostenibilidad más ampliamente utilizados.

e) Se ha elaborado un informe de sostenibilidad con el plan y los indicadores propuestos.

Duración: 30 horas.”

ANEXO 5: Objetivos específicos que se desarrollan en la propuesta educativa. Datos extraídos literalmente del Decreto 66/2022, de 7 de julio, por el que se establece el currículo de la Educación Infantil y de la EP en la Comunidad de Cantabria (2022).

"Art.14. Objetivos.

a) Conocer y apreciar los valores y las normas de convivencia, aprender a obrar de acuerdo con ellas de forma empática, prepararse para el ejercicio activo de la ciudadanía y respetar los derechos humanos, así como el pluralismo propio de una sociedad democrática.

e) Conocer y utilizar de manera apropiada la lengua castellana

g) Desarrollar las competencias matemáticas básicas e iniciarse en la resolución de problemas que requieran la realización de operaciones elementales de cálculo, conocimientos geométricos y estimaciones, así como ser capaces de aplicarlos a las situaciones de su vida cotidiana.

h) Conocer los aspectos fundamentales de las Ciencias de la Naturaleza, las Ciencias Sociales, la Geografía, la Historia y la Cultura.

k) Valorar la higiene y la salud, aceptar el propio cuerpo y el de los otros, respetar las diferencias y utilizar la educación física, el deporte y la alimentación como medios para favorecer el desarrollo personal y social.

l) Conocer y valorar los animales más próximos al ser humano y adoptar modos de comportamiento que favorezcan la empatía y su cuidado.

ñ) Adquirir habilidades para el trabajo doméstico que permitan al alumnado ganar autonomía y valorar estas actividades.

o) Desarrollar actuaciones que contribuyan a la conservación del medio físico y natural de Cantabria."

ANEXO 6: Aprendizajes o competencias ecosociales que se desarrollan en la propuesta educativa. Datos extraídos literalmente de "Educar con enfoque ecosocial. Análisis y orientaciones en el marco de la LOMLOE" (González Reyes, 2022).

"Bloque 1. Ecodependencia.

1. **Interiorizar la ecodependencia humana**. Ser conscientes de que formamos parte del entramado de la vida.

Bloque 3. Crisis civilizatoria.

6. **Asumir la** situación de **crisis civilizatoria** que atravesamos.
10. **Reconocer los límites del planeta Tierra** en recursos y sumideros. Reconocer las energías renovables como las energías del futuro, pero de un futuro que no se va a poder parecer al presente.
11. **Valorar solucione**s a la crisis ecológica y social **que vayan a la raíz de los problemas**.

Bloque 4. Agentes de cambio ecosocial.

12. **Reconocer el papel de los movimientos sociales**, gracias a la organización colectiva, en la consecución de mejoras ecosociales en el pasado y en el presente.
13. **Crear tejidos relacionales resilientes** mediante el desarrollo de todas las habilidades necesarias para el trabajo en equipo, que ayuden a superar situaciones adversas y a lograr cambios sociales.
14. **Desarrollar la empatía y la compasión** a corta y a larga "distancia" temporal y espacial y con otras personas y especies.

Bloque 5. Desarrollo personal y comunitario.

17. **Desarrollarse como persona y como comunidad** de manera integral y equilibrada, ligando los aspectos emocionales, racionales y físicos.

18. Entender que el desarrollo personal requiere de relaciones sociales de calidad y de un planeta sano. **Interiorizar nuestra** radical **interdependencia**. Reconocernos como seres vulnerables.
19. **Valorar la importancia** del autocuidado, **del cuidado** de las demás personas y del cuidado de la naturaleza.
20. **Asumir la corresponsabilidad de los cuidados** sociales y ambientales según las posibilidades de cada momento vital.

Bloque 6. Justicia.

24. **Crear redes de solidaridad y restitución** con las poblaciones más vulnerabilizadas. También con el resto de los seres vivos. Defender los Derechos Humanos y del Niño y la Niña. Sostener el derecho de los pueblos para decidir sobre su futuro y a migrar.
25. **Conocer satisfactores sostenibles, resilientes y justos** enfocados hacia el cuidado de la naturaleza, los seres vivos y de todas las personas. Valorar modelos colectivos y cooperativos. Valorar la necesidad de promover una cultura de suficiencia y reparto, de vivir bien con poco.

Bloque 7. Democracia.

26. **Desarrollar herramientas para la reflexión y la toma de decisiones colectivas** que incluyan a quienes no pueden o no se les deja opinar (infancia, poblaciones lejanas, generaciones futuras, otras especies).
28. **Defenderse y regular conflictos** socioambientales e interpersonales **de forma no violenta**, y actuar en contextos polarizados."

ANEXO 7: Objetivos de desarrollo sostenibles representados y trabajados en la propuesta educativa planteada en una situación de aprendizaje servicio con mirada de cuidados en la cocina, denominada "Cocinar para cuidar el mundo". Datos extraídos de la Comisión Económica y Social de Naciones Unidas. Comité de Estadística (2020)

Los Objetivos de desarrollo sostenible que se ven involucrados en esta propuesta de aprendizaje, se han extraído literalmente de los documentos "Metas de los objetivos de desarrollo sostenible" del Ministerio de Derechos Sociales y Agenda 2030 (s.f.) y del "Marco de indicadores mundiales para los Objetivos de Desarrollo Sostenible y metas de la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible" de la Comisión Económica y Social y el Comité de Estadística de las Naciones Unidas (2020) de son los siguientes:

"OBJETIVO 2. HAMBRE CERO: Poner fin al hambre, lograr la seguridad alimentaria y la mejora de la nutrición y promover la agricultura sostenible.

- Meta 2.2. Poner fin a todas las formas de malnutrición.

  De aquí a 2030, poner fin a todas las formas de malnutrición, incluso logrando, a más tardar en 2025, las metas convenidas internacionalmente sobre el retraso del crecimiento y la emaciación de los niños menores de 5 años, y abordar las necesidades de nutrición de las adolescentes, las mujeres embarazadas y lactantes y las personas de edad.
- Meta 2.4. Prácticas agrícolas sostenibles y resilientes.

  De aquí a 2030, asegurar la sostenibilidad de los sistemas de producción de alimentos y aplicar prácticas agrícolas resilientes que aumenten la productividad y la producción, contribuyan al mantenimiento de los ecosistemas, fortalezcan la capacidad de adaptación al cambio climático, los fenómenos meteorológicos extremos, las sequías, las inundaciones y otros desastres, y mejoren progresivamente la calidad de la tierra y el suelo.

OBJETIVO 3. SALUD Y BIENESTAR: Garantizar una vida sana y promover el bienestar de todos a todas las edades.

- Meta 3.4. Reducción de las enfermedades no transmisibles y salud mental.

  De aquí a 2030, reducir en un tercio la mortalidad prematura por enfermedades no transmisibles mediante su prevención y tratamiento, y promover la salud mental y el bienestar.

OBJETIVO 4. EDUCACIÓN DE CALIDAD: Garantizar una educación inclusiva y equitativa de calidad y promover oportunidades de aprendizaje permanente para todos.

- Meta 4.1. Asegurar la calidad de la educación primaria y secundaria.

  De aquí a 2030, asegurar que todas las niñas y todos los niños terminen la enseñanza primaria y secundaria, que ha de ser gratuita, equitativa y de calidad y producir resultados de aprendizaje pertinentes y efectivos.
- Meta 4.4. Aumento de las competencias para acceder al empleo.

  De aquí a 2030, aumentar considerablemente el número de jóvenes y adultos que tienen las competencias necesarias, en particular técnicas y profesionales, para acceder al empleo, el trabajo decente y el emprendimiento.
- Meta 4.5. Eliminación Disparidad de género y colectivos vulnerables.

  De aquí a 2030, eliminar las disparidades de género en la educación y asegurar el acceso igualitario a todos los niveles de la enseñanza y la formación profesional para las personas vulnerables, incluidas las personas con discapacidad, los pueblos indígenas y los niños en situaciones de vulnerabilidad.
- Meta 4.7. Fomentar la educación Global para el Desarrollo Sostenible.

  De aquí a 2030, asegurar que todos los alumnos adquieran los conocimientos teóricos y prácticos necesarios para promover el desarrollo sostenible, entre otras cosas mediante la educación para el desarrollo sostenible y los estilos de vida sostenibles, los derechos humanos, la igualdad de género, la promoción de una cultura de paz y no violencia, la

ciudadanía mundial y la valoración de la diversidad cultural y la contribución de la cultura al desarrollo sostenible.

OBJETIVO 5. IGUALDAD DE GÉNERO: Garantizar una educación inclusiva y equitativa y promover oportunidades de aprendizaje permanente para todos.

- Meta 5.1. Poner fin a la discriminación.

  Poner fin a todas las formas de discriminación contra todas las mujeres y las niñas en todo el mundo.
- Meta 5.4. Reconocer el trabajo de cuidados y doméstico.

  Reconocer y valorar los cuidados y el trabajo doméstico no remunerados mediante servicios públicos, infraestructuras y políticas de protección social, y promoviendo la responsabilidad compartida en el hogar y la familia, según proceda en cada país.

OBJETIVO 8. TRABAJO DECENTE Y CRECIMIENTO ECONÓMICO: Promover el crecimiento económico sostenido, inclusivo y sostenible, el empleo pleno y productivo y el trabajo decente para todos.

- Meta 8.3. Fomento de pequeña y mediana empresa.

  Promover políticas orientadas al desarrollo que apoyen las actividades productivas, la creación de puestos de trabajo decentes, el emprendimiento, la creatividad y la innovación, y fomentar la formalización y el crecimiento de las microempresas y las pequeñas y medianas empresas, incluso mediante el acceso a servicios financieros.
- Meta 8.4. Mejora de la producción y consumo eficiente y respetuoso.

  Mejorar progresivamente, de aquí a 2030, la producción y el consumo eficientes de los recursos mundiales y procurar desvincular el crecimiento económico de la degradación del medio ambiente, conforme al Marco Decenal de Programas sobre Modalidades de Consumo y Producción Sostenibles, empezando por los países desarrollados.

OBJETIVO 9. INDUSTRIA, INNOVACIÓN E INFRESTRUCTURA: Construir infraestructuras resilientes, promover la industrialización inclusiva y sostenible y fomentar la innovación.

- Meta 9.2. Promoción de industrias inclusiva y sostenible.

  Promover una industrialización inclusiva y sostenible y, de aquí a 2030, aumentar significativamente la contribución de la industria al empleo y al producto interno bruto, de acuerdo con las circunstancias nacionales, y duplicar esa contribución en los países menos adelantados.

OBJETIVO 11. CIUDADES Y COMUNIDADES SOSTENIBLES: Lograr que las ciudades y los asentamientos humanos sean inclusivos, seguros, resilientes y sostenibles.

- Meta 11.4. Protección del patrimonio cultural y natural.

  Redoblar los esfuerzos para proteger y salvaguardar el patrimonio cultural y natural del mundo.
- Meta 11. A. Apoyo a vínculos zonas urbanas, periurbanas y rurales.

  Apoyar los vínculos económicos, sociales y ambientales positivos entre las zonas urbanas, periurbanas y rurales fortaleciendo la planificación del desarrollo nacional y regional

OBJETIVO 12. PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES: Garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles.

- Meta 12.2. Lograr el uso eficiente de recursos naturales.

  De aquí a 2030, lograr la gestión sostenible y el uso eficiente de los recursos naturales.
- Meta 12.3. Reducción de desperdicio de alimentos.

  De aquí a 2030, reducir a la mitad el desperdicio de alimentos per cápita mundial en la venta al por menor y a nivel de los consumidores y reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y suministro, incluidas las pérdidas posteriores a la cosecha.
- Meta 12.4. Gestión de deshechos y productos químicos.

De aquí a 2020, lograr la gestión ecológicamente racional de los productos químicos y de todos los desechos a lo largo de su ciclo de vida, de conformidad con los marcos internacionales convenidos, y reducir significativamente su liberación a la atmósfera, el agua y el suelo a fin de minimizar sus efectos adversos en la salud humana y el medio ambiente.

- Meta 12.5. Prevención, reducción, reciclado y reutilización de deshechos.

  De aquí a 2030, reducir considerablemente la generación de desechos mediante actividades de prevención, reducción, reciclado y reutilización.

- Meta 12.8. Asegurar la educación para el Desarrollo Sostenible.

  De aquí a 2030, asegurar que las personas de todo el mundo tengan la información y los conocimientos pertinentes para el desarrollo sostenible y los estilos de vida en armonía con la naturaleza."