

ODS 2: Poner fin al hambre (Palestina)



■ Objetivos:

- Comprender que el hambre es un freno que impide el desarrollo de los demás ODS tanto en personas como en familias, comunidades y sociedades.
- Descubrir que nuestra forma de consumo influye en las prácticas agrícolas y en los desequilibrios alimentarios a nivel mundial y que podemos contribuir con diferentes tipos de iniciativas y compromisos a luchar contra el hambre en el mundo.

Chequeo inicial-final:	Respuestas:
¿Cuál es el alimento de base en Palestina?	
Cita tres prácticas incompatibles con un desarrollo agrícola sostenible.	
Cita una acción que puedas hacer tú para contribuir a la lucha contra el hambre en el mundo.	

■ Presentación:

El hambre es un freno potente del desarrollo, ya que hace que las personas estén débiles y sean más propensas a enfermar, lo que les dificulta trabajar y lograr ingresos y por tanto mejorar sus medios de vida y progresar en otros ámbitos de desarrollo. En la base del hambre se encuentra el sistema agroalimentario, cuando éste encarece o dificulta el acceso a alimentos de calidad.

■ Desarrollo:

Busca información en internet sobre cuál es la dieta básica en Palestina y compárala con la dieta mediterránea que solemos consumir en España (Ficha 3). Recoge en la ficha 4 los principales alimentos y nutrientes de la dieta de ese país.

- ¿Qué productos se cultivan en Palestina? Normalmente los productos que no se producen en el país deben ser importados y suelen ser caros. Debate en clase qué consecuencias crees que tendrá (en la salud, en la economía...) el no poder acceder a una mayor variedad de productos alimentarios locales.

Por otra parte, nuestra dieta mediterránea es muy sana y equilibrada, pero con la globalización se han introducido prácticas alimentarias que resultan poco sostenibles y tienen consecuencias a nivel mundial. Repartir la clase en cuatro grupos para analizar algunas de estas prácticas como:

- **El consumo excesivo de carnes:**
<https://es.greenpeace.org/es/noticias/10-datos-preocupantes-sobre-los-efectos-de-la-carne-en-nuestra-salud/>
- **La compra compulsiva o abusiva y el desperdicio de alimentos:**
<http://www.fao.org/food-loss-and-food-waste/es/>
<https://www.oxfamintermon.org/es/editorial/entrevista/se-desperdicia-mas-comida-en-mundo-de-que-podrian-consumir-todas-personas-hambr>
- **El consumo de productos que no son de temporada:**
<https://porelclima.es/toolbox/324-consumo-productos-locales-y-de-temporada#>
- **El desarrollo de biocombustibles para proporcionar los carburantes que requieren los medios de transporte:**
<https://www.ecologiaverde.com/que-son-los-biocombustibles-ventajas-y-desventajas-1364.html>

Cada grupo obtiene la información del enlace web de su tema y analiza los aspectos positivos y negativos de estas prácticas para completar la ficha 5: ¿Qué acciones puedes hacer tú (y tu familia) para contribuir a la lucha contra el hambre, mediante cambios en la vida cotidiana en tu hogar o en tu comunidad?

Más información: <https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/hunger/>



ODS 2: Poner fin al hambre (Etiopía)



■ Objetivos:

- Comprender que el hambre es un freno que impide el desarrollo de los demás ODS tanto en personas como en familias, comunidades y sociedades.
- Descubrir que nuestra forma de consumo influye en las prácticas agrícolas y en los desequilibrios alimentarios a nivel mundial y que podemos contribuir con diferentes tipos de iniciativas y compromisos a luchar contra el hambre en el mundo.

Chequeo inicial-final:	Respuestas:
¿Cuál es el alimento de base en Etiopía?	
Cita tres prácticas incompatibles con un desarrollo agrícola sostenible.	
Cita una acción que puedas hacer tú para contribuir a la lucha contra el hambre en el mundo.	

■ Presentación:

El hambre es un freno potente del desarrollo, ya que hace que las personas estén débiles y sean más propensas a enfermar, lo que les dificulta trabajar y lograr ingresos y por tanto mejorar sus medios de vida y progresar en otros ámbitos de desarrollo. En la base del hambre se encuentra el sistema agroalimentario, cuando éste encarece o dificulta el acceso a alimentos de calidad.

■ Desarrollo:

Busca información en internet sobre cuál es la dieta básica en Etiopía y compárala con la dieta mediterránea que solemos consumir en España (Ficha 3). Recoge en la ficha 4 los principales alimentos y nutrientes de la dieta de ese país.

- ¿Qué productos se cultivan en Etiopía? Normalmente los productos que no se producen en el país deben ser importados y suelen ser caros. Debate en clase qué consecuencias crees que tendrá (en la salud, en la economía...) el no poder acceder a una mayor variedad de productos alimentarios locales.

Por otra parte, nuestra dieta mediterránea es muy sana y equilibrada, pero con la globalización se han introducido prácticas alimentarias que resultan poco sostenibles y tienen consecuencias a nivel mundial. Repartir la clase en cuatro grupos para analizar algunas de estas prácticas como:

- **El consumo excesivo de carnes:**
<https://es.greenpeace.org/es/noticias/10-datos-preocupantes-sobre-los-efectos-de-la-carne-en-nuestra-salud/>
- **La compra compulsiva o abusiva y el desperdicio de alimentos:**
<http://www.fao.org/food-loss-and-food-waste/es/>
<https://www.oxfamintermon.org/es/editorial/entrevista/se-desperdicia-mas-comida-en-mundo-de-que-podrian-consumir-todas-personas-hambr>
- **El consumo de productos que no son de temporada:**
<https://porelclima.es/toolbox/324-consumo-productos-locales-y-de-temporada#>
- **El desarrollo de biocombustibles para proporcionar los carburantes que requieren los medios de transporte:**
<https://www.ecologiaverde.com/que-son-los-biocombustibles-ventajas-y-desventajas-1364.html>

Cada grupo obtiene la información del enlace web de su tema y analiza los aspectos positivos y negativos de estas prácticas para completar la ficha 5: ¿Qué acciones puedes hacer tú (y tu familia) para contribuir a la lucha contra el hambre, mediante cambios en la vida cotidiana en tu hogar o en tu comunidad?

Más información: <https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/hunger/>



ODS 2: Poner fin al hambre



Ficha 3: la dieta mediterránea

Medida de la ración basada en la frugalidad y hábitos locales

Vino con moderación y respetando las costumbres

Semanal	Dulces 2r	
	Patatas 3r	
	Carne blanca 2r Pescado / Marisco 2r	 Carne roja < 2r Carnes procesadas 1r
Cada día	Derivados lácteos 2r (preferir bajos en grasa)	
	Frutos secos / Semillas / Aceitunas 1-2r	 Hierbas / Especias / Ajo / Cebolla (menos sal añadida) Variedad de aromas
Cada comida principal	Frutas 1-2 Verduras 2r Variedad de colores / texturas (Cocidas / Crudas)	 Aceite de oliva Pan / Pasta / Arroz / Cuscús / Otros cereales 1-2r (preferir integrales)
	Agua e infusiones de hierbas	

Actividad física diaria
Descanso adecuado
Convivencia

Biodiversidad y estacionalidad
Productos tradicionales, locales y respetuosos con el medio ambiente
Actividades culinarias

r = Ración

Ficha 4:

Principales alimentos	Nutrientes

ODS 2: Poner fin al hambre



Ficha 5a: Carne

Acciones personales para contribuir a la lucha contra el hambre



Ficha 5b: Desperdicios

Acciones personales para contribuir a la lucha contra el hambre



Ficha 5c: Temporada

Acciones personales para contribuir a la lucha contra el hambre



Ficha 5d: Biocombustibles

Acciones personales para contribuir a la lucha contra el hambre





Actividad 3 - Básica

ODS 2: Poner fin al hambre

ANTES	
% alumnos que "no saben"	% alumnos que responden

DESPUÉS	
% alumnos que "no saben"	% alumnos que responden