



PART OF THE

EU MISSIONS

RESTORE OUR OCEAN & WATERS**Escenario de
aprendizaje**

Escenario de aprendizaje 7 - 8



Financiado por la Unión Europea. Sin embargo, los puntos de vista y las opiniones expresados son exclusivamente los del autor o autores y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea ni los de la Agencia Ejecutiva Europea de Clima, Infraestructuras y Medio Ambiente (CINEA). Ni la Unión Europea ni la autoridad concedente pueden ser considerados responsables de ellos.

El mercado de productos del mar

Esta actividad ayuda a los alumnos de 7 a 8 años a comprender los aspectos básicos del recorrido de los productos del mar desde el mar hasta el plato, y a descubrir la diversidad de especies marinas que se pueden comer.

Objetivos:

- Los alumnos comprenden el origen de los productos del mar, cómo llegan a su plato y las distintas maneras de prepararlos.
- Los alumnos identifican diferentes especies acuáticas y se familiarizan con la biodiversidad marina.
- Los alumnos preparan y comen productos del mar bajo la supervisión de un adulto.

Información general

Edad: de 7 a 8 años

Asignaturas: ciencias naturales, nutrición, biología, matemáticas, artes, educación cívica

Palabras clave: productos del mar, pescado, alimentación, océano, biodiversidad, cocina, pesca

¿A quién va dirigido? Profesores, divulgadores de museos o centros de ciencia

Otros agentes sociales que puedes implicar: chefs, pescadores, pescaderos, acuicultores de peces o marisco

Competencias en materia de sostenibilidad¹:

Encarnar los valores de la sostenibilidad	Aceptar la complejidad de la sostenibilidad	Imaginar futuros sostenibles	Actuar en favor de la sostenibilidad
• Promover la naturaleza	• Pensamiento sistémico	• Adaptabilidad • Pensamiento exploratorio	• Acción colectiva

¹ Bianchi, G., Pisiotis, U., Cabrera Giraldez, M. GreenComp – The European sustainability competence framework. Bacigalupo, M., Punie, Y. (editors), EUR 30955 EN, Publications Office of the European Union, Luxembourg, 2022; ISBN 978-92-76-46485-3, doi:10.2760/13286, JRC128040

Actividad – El mercado de productos del mar

Duración: 45 min

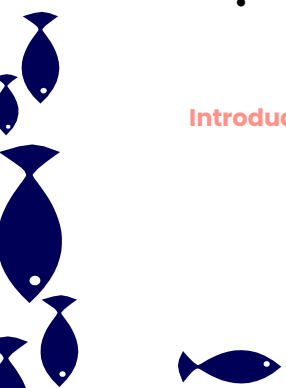
Material:

- Mesas y sillas
- Una alfombra o una piscina portátil
- Animales marinos impresos en papel grueso (imprime tantos como necesites según las recetas que hayas seleccionado)
- Pequeñas redes de pesca o coladores
- 10 cubos
- 10 cestas u otros recipientes
- 10 etiquetas impresas con las especies y los precios
- Un mostrador de caja o una caja registradora
- Fichas (o cualquier objeto que represente una moneda). Puedes crear fichas de distintos valores, como las monedas de la vida real.
- Pequeños monederos o cajas
- Hojas de papel A3 (recortadas en forma de plato o con un plato grande vacío impreso en ellas)
- Recetas impresas
- Alimentos impresos
- Tijeras de punta redonda
- Pegamento
- Rotuladores y lápices de colores

Preparación:

- Divide el espacio en tres partes.
- En la primera parte, coloca la piscina o la alfombra y añade los animales marinos. Pon los cubos y tantas redes de pesca o coladores como niños vayan a asumir el papel de pescador.
- En la segunda parte, coloca una mesa larga con 10 cestas o recipientes. En cada cesta, pon una etiqueta con el nombre de un producto del mar y un precio. Usa una caja con algunas fichas para crear un mostrador de caja.
- En la tercera parte, crea un rincón de manualidades con mesas, sillas, hojas de papel que representen platos, pegamento, tijeras de punta redonda, rotuladores y lápices de colores. Imprime y recorta alimentos para completar las recetas de productos del mar (por ejemplo, limón, pasta, arroz...).
- Para cada niño que vaya a asumir el papel de cocinero, imprime una receta y prepara un pequeño monedero o caja con unas cuantas fichas.

Introducción:



«Hoy vamos a crear juntos un mercado de pescado. Cada uno de vosotros desempeñará un papel importante: podéis ser pescador, pescadero o cocinero. Trabajaremos juntos para cocinar comida deliciosa y sana».

Antes de explicar qué son un pescador, un pescadero o un cocinero, animálos a reflexionar sobre el papel de estos tres profesionales: ¿qué hacen en su trabajo? ¿Por qué son importantes?

También puedes preguntarles qué productos del mar conocen ya.

Instrucciones:

El grupo se divide en tres. Puede que necesites que el grupo de pescaderos sea más pequeño que los demás.

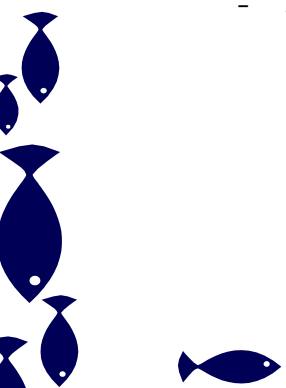
1. Los pescadores usan los aparejos de pesca para recoger los animales marinos y clasificarlos en los distintos cubos.
2. Los pescaderos toman los animales marinos de los cubos y los colocan en la cesta correcta de su puesto.
3. Cada cocinero toma una receta y un monedero. Miran los ingredientes y hacen cola para comprarlos a los pescaderos.
4. Los pescaderos venden los productos del mar a los cocineros. Se aseguran de dar el cambio cuando es necesario.
5. Los cocineros toman un plato en el rincón de manualidades, buscan los demás ingredientes y hacen un collage para representar su receta.

Puesta en común:

- El educador deja que cada grupo cuente a los demás lo que ha aprendido.
- Preguntan a los pescadores qué pescaron. Con cada especie, piden a los cocineros que cocinaron esa especie que muestren su plato.
- El educador puede preguntar:
 - o ¿Había algún animal que no sabías que se podía comer?
 - o ¿Has comido alguna vez [nombre de la especie]? ¿A qué sabía?
 - o ¿Hay algún animal que te gustaría probar algún día?
- Si los niños ya han empezado a estudiar nutrición, el educador puede preguntar:
 - o ¿Por qué es bueno para ti comer productos del mar? (comer para tener energía, es bueno para el corazón, para el cerebro, comer para crecer más alto y más fuerte...)

Alternativas:

- Juega tres rondas para que cada niño pueda experimentar los tres papeles.
- Juega cada etapa por separado:
 - o Primero, todos los niños pescan juntos y clasifican los animales en el puesto del mercado de pescado.



- o En segundo lugar, cada niño elige una receta y el educador asume el papel de pescadero, vendiendo los productos. Cada niño hace su collage según su receta.

Para ir más allá: invita a un cocinero, pescador, pescadero o piscicultor a la clase para hacer la actividad contigo y explicar su oficio al grupo. O visítalos en su lugar de trabajo después de hacer la actividad.

Actividad – Une los puntos

Duración: 30–45 min

Nota: Esta actividad es más adecuada en entornos donde el mercado de pescado sea demasiado complicado de organizar (por ejemplo, por falta de espacio o de recursos).

Material:

- Una ficha de trabajo A4 por pareja de alumnos
- Imágenes de las especies mostradas en la ficha de trabajo (impresas o para mostrar con un proyector)
- Lápices
- Goma de borrar

Preparación:

- Prepara el espacio para que los alumnos puedan sentarse de dos en dos.
- Asegúrate de que tengan lápices y gomas de borrar disponibles.

Introducción:

«Hoy vamos a hablar de los alimentos que vienen del océano; aprenderemos qué animales y plantas del mar podemos comer».

Empieza mostrando imágenes de las especies una a una y pide a los alumnos que identifiquen qué es: ¿es una planta o un animal? ¿Qué aspecto tiene? ¿Tiene concha? ¿Tiene pinzas? ¿Tiene aletas? ¿Tiene tentáculos? ¿Cómo se llama la especie?

Antes de pasar al trabajo en grupo, el educador da las instrucciones de la ficha de trabajo: «Une con una línea el animal o la planta con el plato que se prepara con él».

Instrucciones:

1. Los alumnos se sientan en parejas o en grupos de tres.

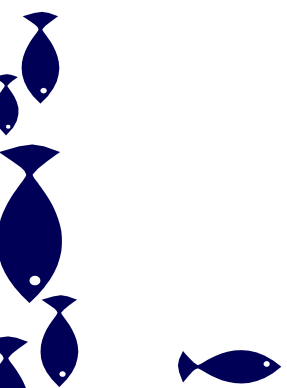


2. El educador distribuye una ficha de trabajo por grupo y les da aproximadamente 15 minutos para unir los puntos.
3. El educador permanece disponible para ayudar.

Puesta en común:

- El educador deja que los alumnos compartan la respuesta correcta para cada especie.
- El educador puede preguntar:
 - o ¿Había algún animal o planta que no sabías que se podía comer?
 - o ¿Has comido alguna vez [nombre de la especie]? ¿A qué sabía?
 - o ¿Hay algún animal que te gustaría probar algún día?
- Si los alumnos ya han empezado a estudiar nutrición, el educador puede preguntar:
 - o ¿Por qué es bueno para ti comer productos del mar? (comer para tener energía, es bueno para el corazón, para el cerebro, comer para crecer más alto y más fuerte...)

Para ir más allá: invita a un cocinero, pescador, pescadero o piscicultor a la clase para hacer la actividad contigo y explicar su oficio al grupo. O visítalos en su lugar de trabajo después de hacer la actividad.



Tarea para casa – Productos del mar en mi plato

Duración: una semana (en casa) después de la actividad anterior

Material:

- Una ficha de trabajo por alumno, impresa por una cara, A4
- Una cámara, una impresora, tijeras y pegamento O rotuladores de colores
- Un bolígrafo
- Masilla adhesiva, cinta o chinchetas y un tablón o un espacio disponible en una pared de tu aula

Introducción:

«Aprendimos cómo llega el pescado a nuestro plato y descubrimos diferentes recetas. También aprendimos que necesitamos comer productos del mar para crecer sanos y fuertes y tener energía. Así que ahora vamos a probarlo en casa. Durante la semana, pide a tu familia que te ayude a cocinar una comida con pescado o productos del mar. Rellena la ficha de trabajo con el nombre del plato, los ingredientes y una foto o un dibujo del plato. Dentro de una semana, nos presentaremos las recetas unos a otros».

Puedes compartir el sitio web o la aplicación de Mr.Goodfish para ayudar a las familias a elegir especies y explorar recetas.

Puesta en común:

En clase, pide a cada alumno que comparta el plato que preparó y que cuente sus impresiones (¿a qué sabía? ¿Fue difícil o fácil de cocinar? ¿Qué les pareció esta receta a los demás miembros de tu familia?).

Haz que fijen su ficha de trabajo en un tablón o en una pared durante unos días y anímalos a echar un vistazo a las recetas.

También puedes plantearte recopilar todas las fichas de trabajo y hacer un pequeño librito de recetas para entregar a todos los alumnos, de modo que puedan llevarlo a casa para su familia.

Alternativa: si es posible, puedes sustituir esta tarea por una sesión de cocina en tu escuela, centro de ciencia o museo. Elige una receta sencilla de productos del mar o pescado para preparar con los niños (por ejemplo, paté de sardina o caballa, croquetas de pescado, pastel de pescado, tacos/wrap/sándwich de pescado...). Puedes invitar a un cocinero o pescadero a hacerlo contigo y proponer que las familias participen también. Si deseas usar esta alternativa, empieza por verificar las normas locales de salud y seguridad alimentaria relacionadas con cocinar con niños. Para encontrar un cocinero o pescadero, puedes consultar a los miembros de Mr.Goodfish de tu país en el sitio web o la aplicación.



Productos del mar en mi plato

Mi nombre:

Esta semana cocino productos del mar o pescado con mi familia.

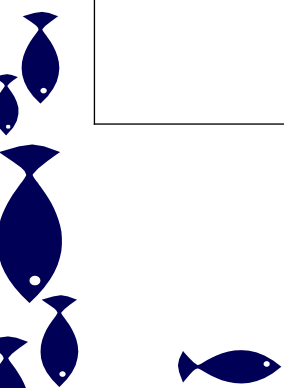
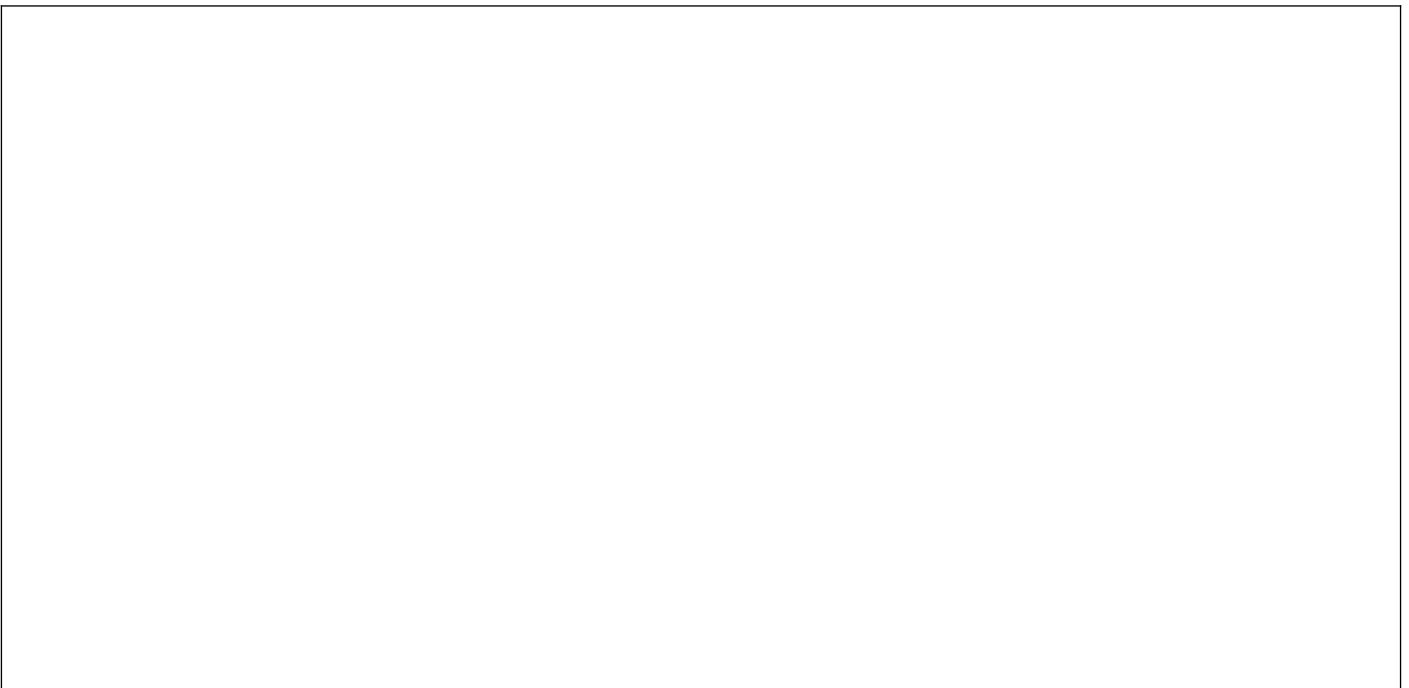
El nombre del plato es

Los ingredientes de esta receta son:

-
-
-
-
-
-
-

-
-
-
-
-
-
-

Dibujo el plato o imprimo y pego una foto aquí:



Mejillones con patatas fritas

Ingredientes:

- **4 mejillones**
- **Unas patatas fritas**
- **Perejil picado**

Pulpo a la parrilla

Ingredientes:

- **1 pulpo**
- **1 limón**
- **1 bol de arroz**

Fideos con gambas

Ingredientes:

- **5 gambas**
- **1 bol de fideos**
- **1 tomate**

Vieiras con arroz

Ingredientes:

- **2 vieiras**
- **Unas judías verdes**
- **1 bol de arroz**

Ostras

Ingredientes:

- **6 ostras**
- **1 limón**
- **1 bol de ensalada**

Calamares con patatas fritas

Ingredientes:

- **4 calamares**
- **Unas patatas fritas**
- **1 bol de ensalada**

Cangrejo con maíz

Ingredientes:

- **1 cangrejo**
- **1 mazorca de maíz a la parrilla**
- **1 bol de puré de patata**

Pescado a la parrilla

Ingredientes:

- **1 pescado**
- **Unas judías verdes**
- **1 bol de arroz**

Mejillones con patatas fritas



Pulpo a la parrilla



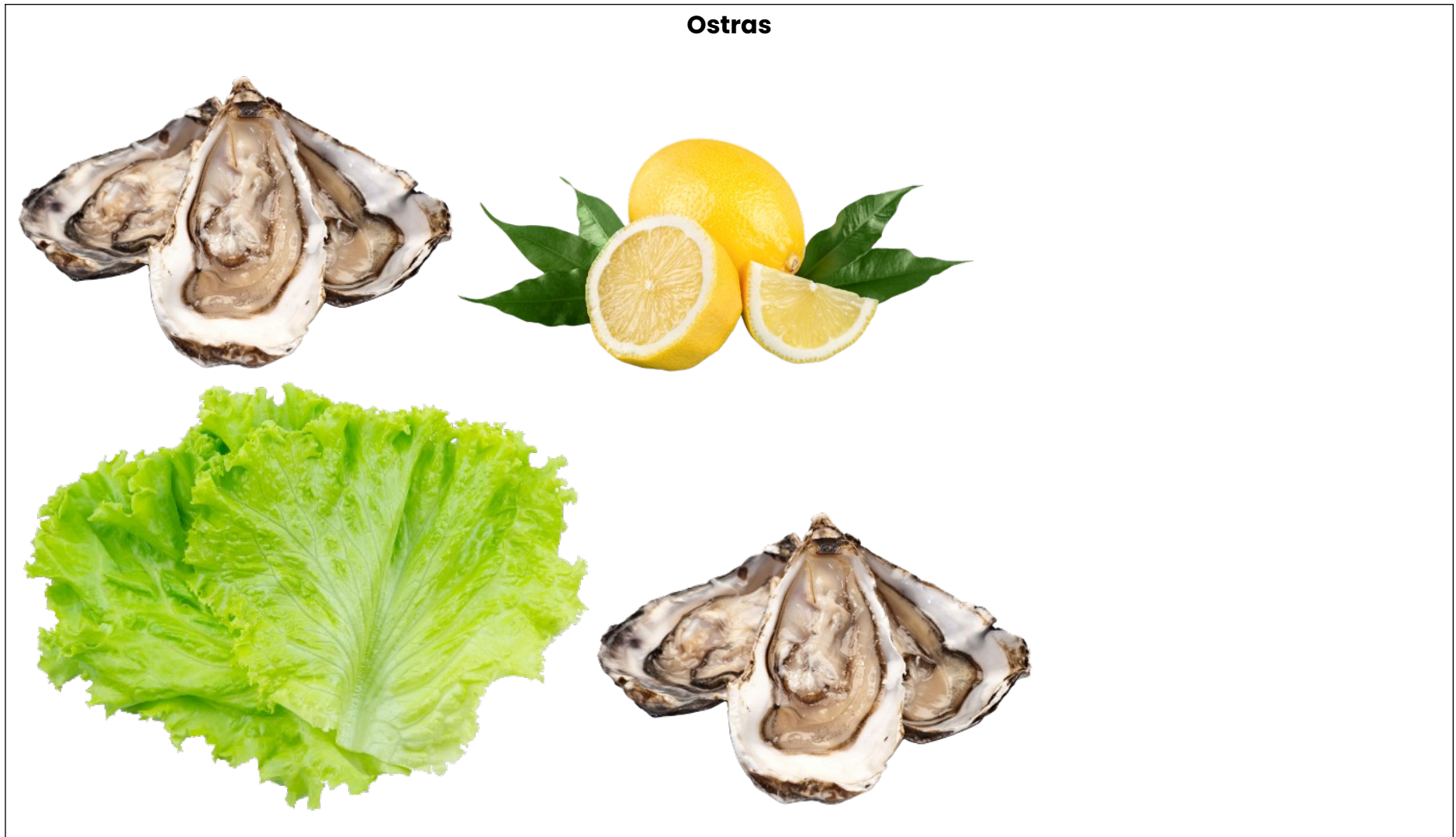
Fideos con gambas



Vieiras con arroz



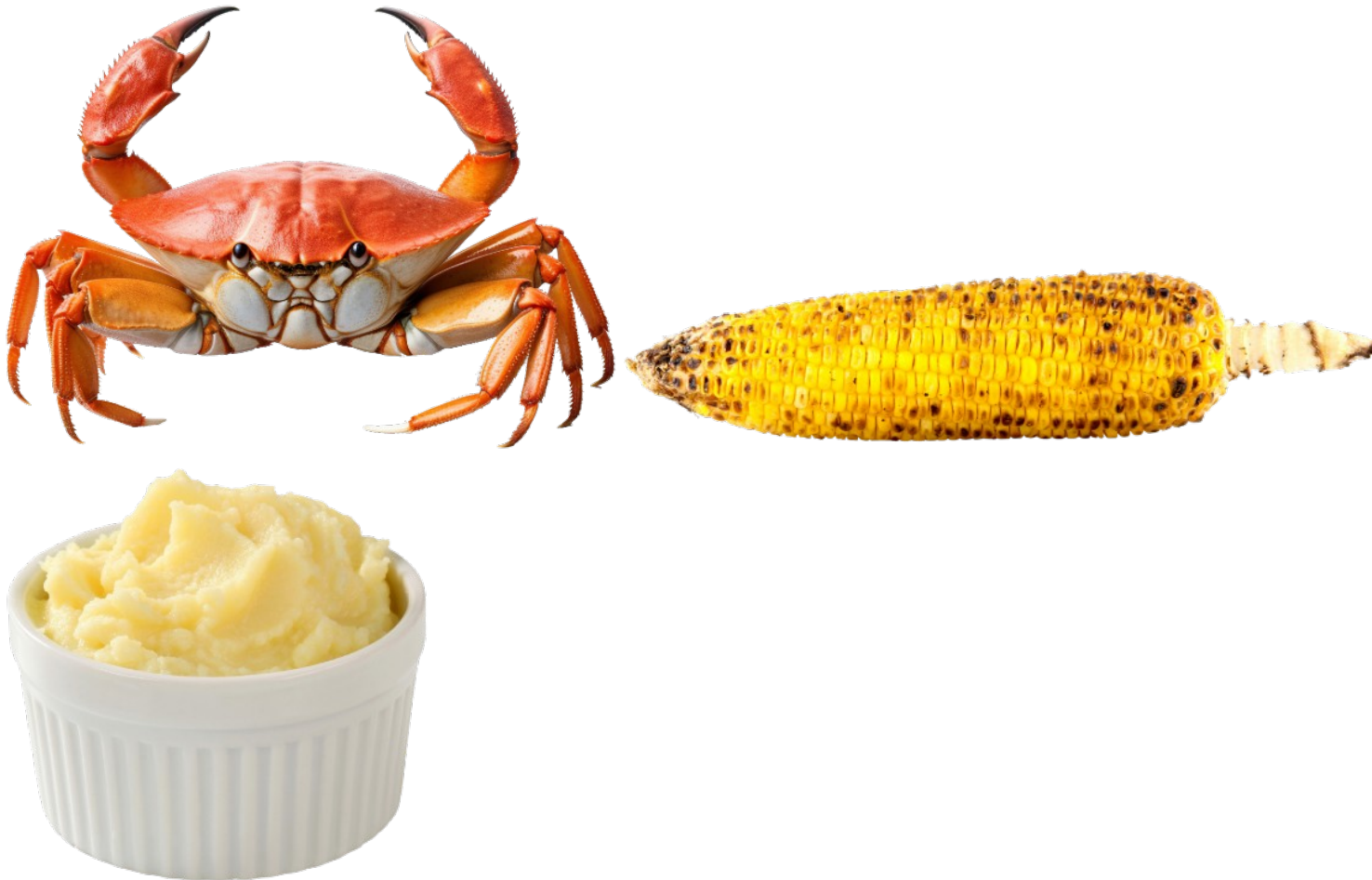
Ostras



Calamares con patatas fritas



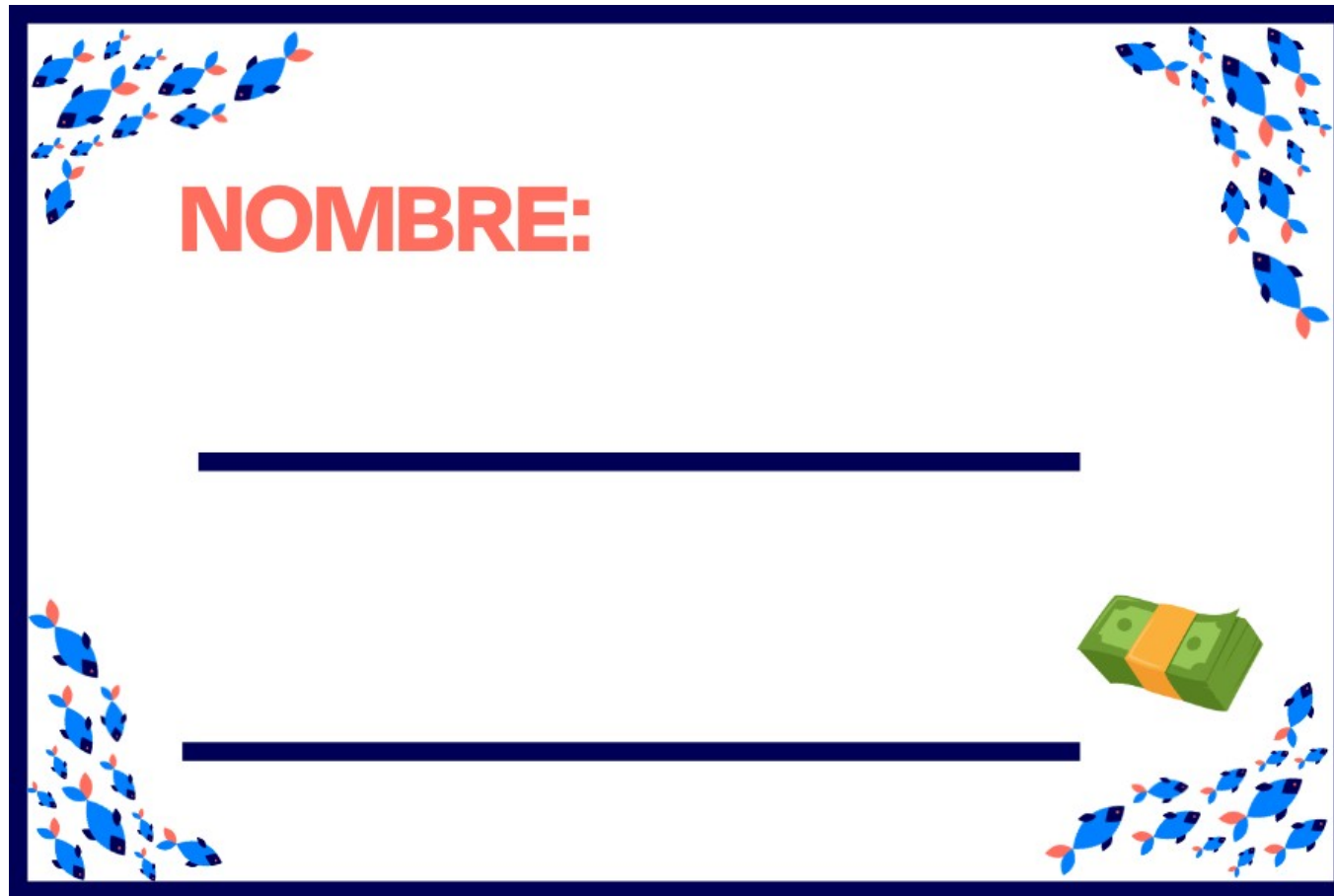
Cangrejo con maíz



Pescado a la parrilla



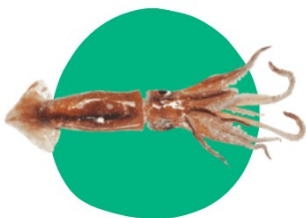
Imprime lo siguiente como etiqueta de mercado



NOMBRE:



UNE LOS PUNTOS





«¡Elige el pescado adecuado en la temporada adecuada!»

Síguenos

Sitio web: www.mrgoodfish.com

