

**FICHA TIPO. ACTIVIDAD COMBINADA ENTRE EL CENTRO DE ARTE
RUPESTRE TITO BUSTILLO Y EL CENTRO DE FORMACIÓN PARA EL
CONSUMO DE RIBADESELLA**

NOMBRE DE LA ACTIVIDAD: 20.000 AÑOS DE CONSUMO SOSTENIBLE

EDAD RECOMENDADA: de 3 a 16 años

NIVELES Y ETAPAS EDUCATIVAS: Infantil, Primaria, Secundaria, personas adultas de Centros de Apoyo a la Integración.

<p>PRESENTACIÓN DE LA ACTIVIDAD:</p>	<p>Actividad combinada dirigida a conocer el modelo de consumo prehistórico y su evolución hasta el actual, mostrando nexos en cuanto a sostenibilidad medioambiental, aprovechamiento de recursos y alimentación saludable</p>	
<p>EQUIPAMIENTOS PROMOTORES</p>	<p>Centro de Formación para el Consumo de Ribadesella Centro de Arte Rupestre Tito Bustillo</p>	
<p>OBJETIVO GENERAL</p>	<p>Conocer el modelo de consumo del ser humanos hace 20.000 años y compararlo con el modelo actual</p>	
<p>OBJETIVOS ESPECIFICOS</p> <p>Serán replanteados y adaptados en función de las edades del alumnado que realiza la actividad</p>	<p style="text-align: center;">CENTRO DE ARTE RUPESTRE TITO BUSTILLO</p> <ul style="list-style-type: none"> -Conocer las técnicas de obtención de alimentos y aprovechamiento de materiales en la prehistoria. -Conocer el medioambiente durante la prehistoria. -Valorar el papel que la alimentación jugó en las modificaciones morfológicas del ser humano. -Valorar si la dieta prehistórica era saludable. -Conocer los procesos de transformación de los alimentos y materiales hechos por el homo sapiens en la prehistoria. 	<p style="text-align: center;">CENTRO DE FORMACIÓN PARA EL CONSUMO</p> <ul style="list-style-type: none"> -Reflexionar acerca de encuentros y desencuentros con nuestro modelo de Consumo actual. -Comparar el concepto de alimentación saludable prehistórico y el actual. -Elaborar y degustar un “menú prehistórico” basado en los posibles recursos al alcance de nuestros antepasados.

<p>CONTENIDOS</p> <p>Serán replanteados y adaptados en función de las edades del alumnado que realiza la actividad</p>	<p>CENTRO DE ARTE RUPESTRE TITO BUSTILLO</p> <ul style="list-style-type: none"> -Relación de flora y fauna en el paleolítico superior. -Relación de materiales utilizados por el homo sapiens durante la prehistoria. -Modelos de modificación de materiales. -Descripción de las características físicas que se modificaron debido a la alimentación. 	<p>CENTRO DE FORMACIÓN PARA EL CONSUMO</p> <ul style="list-style-type: none"> -Modelo de Consumo prehistórico y moderno. Similitudes y diferencias. -Consumo basado en la sostenibilidad de los recursos y el respeto medioambiental. -Necesidades nutricionales del ser humano para la consecución de una alimentación saludable, en función de su actividad física. Rueda de los Alimentos.
<p>METODOLOGIA Y ORGANIZACIÓN</p> <p>Se adapta a las edades de los niños y niñas que realicen la actividad</p>	<p>Con carácter general, para grupos de no más de 25 personas. La actividad comenzará en el Centro de Arte Rupestre Tito Bustillo y terminará en el Centro de Formación para el consumo</p> <p>Para grupos en los que sea necesario hacer un desdoble, cada subgrupo resultante comenzará en uno de los equipamientos. Se hace coincidir, en un intermedio, el descanso y desplazamiento para continuar la actividad en el otro equipamiento</p> <p style="text-align: center;">CENTRO DE ARTE RUPESTRE TITO BUSTILLO</p> <p>En esta instalación, la actividad tiene dos partes bien diferenciadas.</p> <p>Primera parte: se comienza con un pequeño recorrido por el área 1 y 2 para detenernos en el espacio 3 “Cazadores y artistas”. Aquí el monitor que guía al grupo hará preguntas a los asistentes para que puedan identificar de qué homínido estamos hablando, del homo sapiens. A través de las imágenes de esta sala verán las características físicas de este homínido que es “nosotros” y hablarán de las diferencias con otras especies y cómo la alimentación ha sido modificadora de nuestro aspecto físico.</p> <p>Siguiendo cada una de las “torres de vitrinas” se irá descubriendo, cómo y de qué se alimentaban, vestían, etc..., en resumen, cómo aprovechaban los recursos naturales que les rodeaban.</p> <p>El monitor portará un pequeño zurrón con réplicas de varios de los materiales expuestos. La idea es que estos objetos</p>	

puedan entregarse a los asistentes y que “puedan tocar de lo que se está hablando”.

- Una aguja para explicar de dónde se obtenían los materiales y para qué servían.
- Una concha para entender el aprovechamiento de los recursos naturales y el uso decorativo que hacían con ello.
- Un arpón para explicar la manera de obtener alimentos del río.
- Una punta de flecha o propulsor para descubrir las técnicas de caza
- Unos frutos secos para explicar el valor de la recolección en la dieta prehistórica.

A través de las imágenes de éste área 3 se ayudará a descifrar a los usuarios cuál era el clima que había durante esta época del Paleolítico Superior y la vegetación y fauna existente.

La **segunda parte** del recorrido se realizará en la sala de talleres, para entender de manera práctica un ejemplo de obtención de alimento. Dado que estamos en zona costera y se encontraron en Tito Bustillo numerosos restos que indican una estrecha vinculación con la obtención de animales de río, se realizará una exhibición y práctica de pesca.

- Comparación de las técnicas de pesca actuales y las utilizadas en la prehistoria.
- Análisis de cómo el consumo de pescado contribuyó a los cambios físicos en la evolución humana.
- Práctica de funcionamiento del arpón prehistórico.

Ayudados del monitor y utilizando los arpones simularán cómo era esta técnica.

CENTRO DE FORMACIÓN PARA EL CONSUMO

Al ser una actividad de realización conjunta con el CARTB, podrían darse dos supuestos, que el grupo inicie la actividad en el CFC y la termine en CARTB o viceversa. La única diferencia debería ser que si termina en el CFC el grupo ya tendría información completa sobre el sistema de vida y peculiaridades del homo sapiens hace 20.000 años y si por el contrario la iniciara, la persona responsable informará al grupo que tendrá la oportunidad de conocer todos estos contenidos de una manera más directa en el CARTB. De esta forma los contenidos expuestos en el CFC

serán en todo momento generalistas en cuanto a prehistoria y específicos en cuanto a consumo, de modo que una vez realizado el recorrido completo se obtendría una visión global y plena de los contenidos expuestos.

Comenzamos la actividad en la sala TIC del Centro donde a nivel grupal se hará una breve exposición multimedia relativa al sistema de vida y consumo del hombre prehistórico en comparación con nuestro actual modelo de consumo.

Mediante imágenes consecutivas y contrapuestas se irá mostrando el modelo de consumo del hombre prehistórico, en esencia un modelo basado en la economía de la supervivencia, caza, pesca y recolección de recursos llevando a cabo un aprovechamiento total de los materiales y alimentos disponibles a través de un consumo sujeto a necesidades inmediatas y la plena reutilización de los mismos.

Por cada imagen presentada del sistema de vida prehistórico, la persona responsable pedirá la participación del grupo para buscar un paralelismo con nuestro modelo de vida y consumo actuales observando así las similitudes y diferencias con nuestros antepasados, por ejemplo: el hombre prehistórico necesitaba refugiarse de las inclemencias del tiempo buscando el cobijo de las cuevas, en la actualidad seguimos buscando confort y seguridad en nuestras casas; ellos utilizaban fuego para calentarse y cocinar, nosotros tenemos diversas fuentes de calefacción y sistemas de cocción de alimentos; aprovechaban la médula de los animales como combustible para sus lámparas de tuétano, nosotros disponemos de diversas fuentes energéticas para el mismo propósito; reutilizaban la totalidad de materiales obtenidos de la caza y recolección para fabricar diversos enseres e instrumentos, ropa con las pieles, arpones tallados en hueso, cuerdas con tendones de animales, abalorios y adornos a partir de conchas de moluscos... aún hoy en día seguimos llevando a cabo las mismas prácticas...

A través de la exposición el grupo irá descubriendo que hay muchas similitudes entre nuestros antepasados y nosotros en cuanto a modelos de consumo y una gran diferencia, ellos no suponían un elemento invasivo para el medio ambiente ya que el tipo de economía de supervivencia que practicaban estos pequeños grupos sociales, estaba acorde a un modelo sostenible de consumo, así mismo no poseían ninguna tecnología que generara elementos capaces de perjudicar o deteriorar el ecosistema que les acogía.

A continuación pasaríamos al entorno de la cocina para elaborar y degustar la interpretación de un menú prehistórico consistente en pescado a la plancha, semillas variadas, frutos frescos y bayas.

Alrededor de la mesa de la cocina observaremos la rueda de los alimentos, explicando brevemente los nutrientes que aportan cada grupo de alimentos y la necesidad de su consumo con el fin de conseguir una dieta saludable. Una vez observada nuestra actual rueda, la iremos transformando en una rueda prehistórica, cubriendo cada sector de la misma con piezas que contengan alimentos plásticos, energéticos y reguladores que presumiblemente estaban al alcance de nuestros antepasados. Se hará notar que la dieta del hombre prehistórico estaría claramente marcada por su estilo de vida y el clima y entorno en el que se desenvolvían, por ejemplo: al no conocer la ganadería y el cultivo, las especies animales y vegetales dependerían de la caza y la recolección, por tanto su alimentación sería mucho más escasa en cuanto a variedad de alimentos que nuestra dieta actual. Así mismo debido a las bajas temperaturas necesitarían ingerir una mayor cantidad de lípidos que el hombre actual con el fin de incrementar su reserva energética...

Una vez transformada la actual rueda en “prehistórica”, se procederá a distribuir los diferentes ingredientes de nuestro menú en el sector adecuado: pescado en plásticos, semillas variadas en energéticos, bayas y frutos frescos en reguladores.

Por último procederíamos a la elaboración y posterior degustación del “**menú prehistórico**” consistente en una brocheta que el grupo irá elaborando de forma individual, y consistente en un trozo de pescado fresco cocinado a la plancha, un fruto fresco y un rebozado posterior de semillas variadas (pipas, lino, avena...) la idea es obtener un pequeño bocado a partir de alimentos que o bien “representen” alimentos al alcance de nuestros antepasados o bien pudieran encontrar realmente en aquella época de una forma documentada.

Todo este proceso seguirá el protocolo habitual de las actividades de elaboración de alimentos, relativo a la higiene en la manipulación del producto

<p>COMPETENCIAS BÁSICAS</p>	<ul style="list-style-type: none"> - C Conocimiento e Interacción con el Mundo Físico. - C Espíritu emprendedor. 	
<p>RECURSOS NECESARIOS</p>	<p>CENTRO DE ARTE RUPESTRE TITO BUSTILLO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aguja de hueso. - Conchas. - Frutos y bayas. - Azagaya y propulsor. - Arpón. - Cajón de pesca. 	<p>CENTRO DE FORMACIÓN PARA EL CONSUMO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Material de Exposición sala TIC. - Rueda de los Alimentos. - Pescado. - Semillas. - Frutos y bayas. - Plancha de cocinar. - Palillos para brochetas.
<p>MATERIALES DE APOYO</p>	<p>CENTRO DE ARTE RUPESTRE TITO BUSTILLO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dibujos y cráneos de otros homínidos. 	<p>CENTRO DE FORMACIÓN PARA EL CONSUMO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Material multimedia. -Planchas para cubrir la Rueda de los Alimentos con representación de “alimentos prehistóricos”.
<p>ESQUEMA DE TEMPORALIZACIÓN</p> <p>1 hora para la visita en la primera instalación</p> <p>1 hora para descanso y desplazamiento</p> <p>1 hora para la visita en la segunda instalación</p> <p>(los tiempos son aproximados)</p>	<p>CENTRO DE ARTE RUPESTRE TITO BUSTILLO</p> <ul style="list-style-type: none"> - 5 minutos saludos al grupo asistente. -10 minutos para el recorrido por el área 1 y 2 del Centro. -15 minutos para la visita-experiencia didáctica en el área 3. -20 minutos taller/muestra de pesca paleolítica en la sala de talleres. -5 minutos despedida. 	<p>CENTRO DE FORMACIÓN PARA EL CONSUMO</p> <ul style="list-style-type: none"> -5 minutos saludos al grupo asistente. -10 minutos de exposición multimedia relativo a la evolución de modelos de consumo. -15 minutos para presentación con la rueda de los alimentos. -25 minutos para la elaboración. y degustación del menú prehistórico. -5 minutos para firmas en el libro de visitas.
<p>En función de donde termine la actividad se dedicará 5 minutos para la realización de la Encuesta de Satisfacción.</p>		

<p>EVALUACIÓN</p>	<p>Evaluación alumnado</p> <p>Dada la naturaleza puntual de la actividad, al inicio de cada sesión, se pulsará el conocimiento y la actitud del alumnado con preguntas precisas al respecto del contenido de la sesión formativa y de los objetivos específicos planteados.</p> <p>Durante las sesiones, se observará atentamente a los miembros del grupo menos participativos y se les invitará a expresar sus impresiones dando oportunidad de valorar el aprovechamiento de la actividad entre los miembros del grupo.</p> <p>Al final de cada parte, se contrastará, nuevamente con preguntas o repetición/comprensión de alguna acción, que se ha contribuido al logro de los objetivos y se observará si el alumnado responde favorablemente.</p> <p>Evaluación de la actividad</p> <p>Para la evaluación de esta actividad combinada en dos equipamientos, se pasará una encuesta al profesorado.</p> <p>Se facilitará al final de la actividad, en la instalación donde finalice la misma.</p>
--------------------------	---