

20.000 años de consumo sostenible

EXPERIENCIA DIDÁCTICA PREHISTÓRICA SOSTENIBLE ADAPTADA A
TODOS LOS CICLOS EDUCATIVOS

El Centro de Arte Rupestre de Tito Bustillo y el Centro de Formación para el Consumo de Ribadesella destacan en su programación escolar habitual una propuesta especial en la que los participantes podrán conocer múltiples aspectos sobre algunos modos de vida de nuestros antepasados y explorar varios aspectos sobre el Consumo. El hilo conductor será la alimentación saludable.

ACTIVIDAD:

Se trata de una actividad combinada en ambos equipamientos dirigida a conocer el modelo de consumo prehistórico y su evolución hasta la actualidad, mostrando nexos en cuanto a sostenibilidad medioambiental, aprovechamiento de recursos y alimentación saludable.

FECHAS:

Todos los miércoles, jueves y viernes lectivos comprendidos entre los meses de octubre de 2017 a junio de 2018.

PRECIO:

Gratuito.

HORARIO:

10:30 horas (Centro de Arte Rupestre de Tito Bustillo) y 12:30 horas (Centro de Formación para el Consumo). Se estima una duración total de tres horas que se distribuirán de la siguiente forma: una hora en el Centro de Arte Rupestre, una hora en el Centro de Formación para el Consumo y una hora de desplazamiento y tiempo libre.

Según programación, el número de participantes y el posible desdoble de grupos, el itinerario se puede plantear a la inversa, es decir, comenzar la experiencia en el Centro de Formación para el Consumo y finalizarla en el Centro de Arte Rupestre.

PARTICIPANTES:

Mínimo:20; máximo: 50.

CONDICIONES:

Se requiere reserva previa mediante una de las siguientes vías: por teléfono en los números 985 185 860 o 902 306 600 o por correo electrónico en reservas@turismocultura.asturias.es



MÁS INFORMACIÓN:

www.centrotitobustillo.com
www.cfc-asturias.es

20.000 años de consumo sostenible

EXPERIENCIA DIDÁCTICA PREHISTÓRICA SOSTENIBLE ADAPTADA A
TODOS LOS CICLOS EDUCATIVOS

CENTRO DE ARTE RUPESTRE DE TITO BUSTILLO	CENTRO DE FORMACIÓN PARA EL CONSUMO DE RIBADESELLA
<p>OBJETIVOS:</p> <ul style="list-style-type: none">• Conocer las técnicas prehistóricas 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 sapiens en la prehistoria. <p>CONTENIDOS:</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>OBJETIVOS:</p> <ul style="list-style-type: none">• Conocer el modelo de Consumo del ser humano hace 20.000 años.• 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> <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.

