


**Junta de  
Castilla y León**  
**I.E.S. Arca Real**  
 C/ General Shelly nº1  
 47013 - Valladolid  
 ies-arca.real@jcy1.es



## PRESENTACIÓN

### Lo *normal* que acaba convirtiéndose en *alternativo*

Por José M<sup>a</sup> García Domínguez

(Catedrático de Biología-Geología y Coordinador del proyecto)



En el tiempo que nos ha correspondido vivir asistimos a la paradoja de ver cómo lo *normal* (por natural) se acaba convirtiendo en *alternativo*. Así, en relación con el proyecto que nos ocupa, la agricultura que se viene practicando desde el Neolítico, en principio libre de todo rastro de pesticidas, se va a acabar transformando en *alternativa* bajo la etiqueta de "agricultura ecológica". Sinceramente, como le sucede a mucha más gente, estoy empezando a aborrecer la etiqueta "ecológica" que se le cuelga a todo lo que es natural. Y es que lo razonable sería etiquetar todo aquello que no lo es, en lugar de exigir un certificado de calidad a lo que se cultiva como se ha venido haciendo desde que el hombre es hombre.

Cuando fuimos a comprar la necesaria partida de tierra *ecológica* con que iniciar algunos de los cultivos a desarrollar en este proyecto, nos vimos impelidos a visitar uno de los exclusivos lugares en donde suministran, con garantías, tierra sin aditivos. Tras consultar el precio y recibir la oportuna respuesta no pudimos por menos que extrañarnos por el elevado importe, pues previamente habíamos consultado precios en grandes superficies. El vendedor entonces (sin duda habituado a la situación) se adelantó a nuestras seguras objeciones respondiendo: "*Nosotros no podemos competir con los precios que ofrecen otros establecimientos, pues debemos contrarrestar lo que supone para nosotros el abono del certificado de calidad del producto*".

Nos quedamos de una pieza, pues eso significaba, ni más ni menos, que la agricultura más libre de contraindicaciones (hacia la salud y hacia el medio ambiente) era más cara por exigírsele un certificado de calidad nada desdeñable respecto a su cuantía económica. Es decir, lo que debería de ser un premio deviene en un impuesto. Y mientras tanto, con la mayor de las impunidades, la agricultura basada en el uso de pesticidas contamina el suelo, los cursos de agua y las reservas de aguas subterráneas. Y además, los pesticidas a menudo se adhieren al producto a consumir, que si no tenemos la precaución de lavar como paso previo a su ingesta, puede acarrear graves problemas de salud. Y respecto a los transgénicos, aún resta evaluar convenientemente (aunque se intuyen) las consecuencias negativas que puede plantear su uso agrícola para la biodiversidad, para la salud humana, para el reparto de la riqueza, etc.

Sea como fuere, cada vez está siendo más *normal* comer tomates que parecen clones, incluso en el sabor: ninguno de ellos sabe a tomate.

Pero esto no es sino una gota más en el mar de una situación generalizada. Por ejemplo, los docentes que llevamos años desempeñando nuestro oficio nos hemos visto obligados, no sin cierto pesar, a asistir al paulatino declinar del grado de consideración social de que disfrutaban alumnos brillantes y esforzados, entonces considerados como incuestionable referencia en el aula. Ahora, a menudo, se les termina considerando como asociales e inadaptados; es decir, como *friquis* o *alternativos*. Dejando de lado la personalidad intrínseca de cada cual no cabe duda que, en términos generales, resulta loable la cultura del esfuerzo continuado en pos de un objetivo, es loable que impere la excelencia frente a la mediocridad. Sin duda se trata de valores tradicionales que habría que preservar. Ahora lo habitual es que un adolescente sufra por conseguir mantener la concentración en el estudio por un espacio de tiempo superior a media hora, con el móvil, ordenador o *tablet* a su vera. No es extraño que, cada vez, se diagnostiquen más casos de hiperactividad en niños. Lo *normal* ahora es afanarse en buscar el éxito fácil por inmediato, sin esfuerzo a ser posible. Ahora lo *normal*, por ende, es no respetar el esfuerzo ajeno (que se le pregunten a la SGAE).

Asimismo, la música *normal* ahora es la de los 40 principales. A la música que sólo precisa de una humilde guitarra y un corazón inflamado, repleto de cosas que decir, se la cataloga actualmente como independiente o *indie*; es decir, *alternativa*. La poesía es *alternativa*. El gusto por el arte románico o las lenguas clásicas también. Asistir a las salas de cine ahora es una actividad que se está convirtiendo en *alternativa*. Lo normal es ir de "botellón".

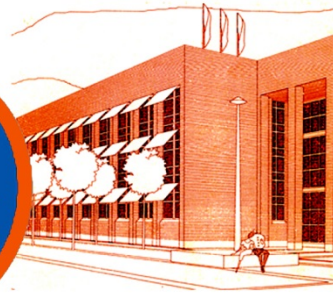
El uso de la biomasa como fuente de energía, que antes era una actividad *normal*, desde hace tiempo se ha convertido en *alternativa*, desplazada por el uso de combustibles fósiles.

Y qué decir de aquellos preocupados por su entorno. Son innumerables los ejemplos que ilustran el respeto ancestral del hombre por su medio ambiente, que perdura en tribus que, hoy en día, consideramos "salvajes". El cuidado del entorno era vital para asegurar la supervivencia. Era una regla no escrita, pero incorporada a la rutina diaria. El hombre moderno, inmerso en un ambiente tan sofisticado, está perdiendo esta referencia al romperse los lazos que le unen a su medio ambiente. Parece como si el aceite tuviera su origen en las botellas y las alitas de pollo en las bolsas de vacío, en ambos casos de plástico. Actualmente a los preocupados por el medio ambiente se les cuelga (de nuevo) la etiqueta *ecológica*; que es la mejor manera de incluirlos directamente en el bloque *alternativos*. Con frecuencia se les dedica otras "lindezas" como *activistas* por el medio ambiente, que es el mejor modo de que el público -en general- les acabe aborreciendo al asociarlos a grupos extremistas; a pesar de exhibir actitudes razonables en defensa de lo que a todos pertenece.

Pues bien, vamos a intentar en este proyecto comportarnos como *alternativos*. Y así, vamos a intentar que nuestros alumnos reflexionen y desarrollen su sentido crítico, vamos a intentar que perciban el medio ambiente como algo propio, vamos a intentar que aprecien el esfuerzo y el trabajo bien hecho como un fin en sí mismo, vamos a intentar -en definitiva- que sientan...

Con toda seguridad seré tachado por muchos de antiguo, incluso de reaccionario. Sinceramente no me considero tal. Más bien me veo como una persona normal (véase foto del principio) concienciada y preocupada por el porvenir de las futuras generaciones, a las que estoy acostumbrado a tratar diariamente en casa y en el aula. Se trata de mantener el juicio mesurado y de valorar hasta qué punto nos convienen los vientos que soplan de forma mayoritaria, y que nos pueden trasladar hacia ambientes indeseados. Innovar puede que sea bueno, pero no a cualquier precio.


**Junta de  
Castilla y León**  
**I.E.S. Arca Real**  
 C/ General Shelly nº1  
 47013 - Valladolid  
 ies-arca.real@jcy1.es



## OBJETIVOS

1. Valorar la importancia en la dieta de los llamados alimentos con función reguladora (básicamente frutas y verduras).
2. Sopesar las ventajas que plantea (frente a los inconvenientes) una agricultura libre de pesticidas respecto a la que los emplea de modo rutinario. Ventajas relacionadas con la salud, con el medio ambiente, y también con el propio disfrute.
3. Valorar las ventajas e inconvenientes que plantea una economía globalizada como la actual, buscando un modelo de sociedad y de ser humano que se respete a sí mismo y a la naturaleza.
4. Habitarse a examinar los problemas actuales de un modo reflexivo, valorando posturas contrapuestas.
5. Aprender a recabar información de diversas fuentes y a procesar datos.
6. Familiarizarse con el protocolo que rodea a un proyecto de investigación.
7. Aplicar las nuevas tecnologías en el aula (pizarra digital, microscopio acoplado a un ordenador, suministrar información on-line, etc.).
8. Aplicar algunas técnicas empleadas en *escritura creativa*.
9. Establecer vínculos empáticos con los desfavorecidos de la Tierra.
10. *No dejar de soñar*, en un intento de cambiar nuestro mundo hacia uno que funcione mejor.

## CONTENIDOS

1. Los sabores de antaño.
2. Las frutas y hortalizas en la dieta, particularmente en la dieta mediterránea.
3. La procedencia, en origen, de algunos de los principales frutos de la Tierra que consumimos.
4. Cada vez más a menudo, el origen de los frutos que consumimos está en un laboratorio: los transgénicos.
5. La creación de un huerto biológico.
6. Análisis comparativo de cultivos que emplean pesticidas respecto de los que se encuentran libres de ellos.

7. Los pesticidas y la salud.
8. Características del sector primario. Cultivos extensivos frente a los de autoconsumo.
9. Producción y comercialización.
10. Comercialización internacional.
11. Las consecuencias de una economía globalizada.
12. Propuestas alternativas tanto para la agricultura y el comercio globalizados como para el modelo de sociedad en el que vivimos.

## COMPETENCIAS BÁSICAS

El presente proyecto podría llegar a cubrir la totalidad de competencias básicas identificadas para el conjunto de la escolaridad obligatoria; es decir:

1. Comunicación lingüística.
2. Matemática.
3. Conocimiento y en la interacción con el mundo físico.
4. Tratamiento de la información y competencia digital.
5. Social y ciudadana.
6. Cultural y artística.
7. Aprender a aprender.
8. Autonomía e iniciativa personal.

## ACTIVIDADES

### ▼ Actividad 1. Análisis del logo.

*Profesor: José M<sup>a</sup> García.*

*Grupo de alumnos: 2º ESO. C.*

*El propio tono arcilla empleado como color genérico en algunas de las letras que escriben este proyecto encierra un significado oculto, aunque sencillo de descubrir. Las líneas maestras del mismo se hallan bosquejadas en su propio logo. En esta actividad se intentan exhumar los diferentes significados que encierra el logo del proyecto; pero antes, como tarea preparatoria, se analizan significados polisémicos en áreas artísticas diversas como: **música-poesía** [textos polisémicos de Juan Perro], **fotografía** [las imágenes polisémicas de Chema Madoz], **cine** [secuencias polisémicas de Víctor Erice] y **pintura** [polisemia en la pintura de Antoni Tapies].*

*Se trata de una actividad con vocación artística que pretende servir de revulsivo para la activación de la inteligencia; en particular desarrollando la capacidad de observación y la capacidad de análisis.*

### ▼ Actividad 2. Sabores y aromas literarios.

*Profesores: José María García, Santiago González y Norberto Arenal.*

*Grupo de alumnos: 2º ESO. C.*

*Habiendo sido realizada previamente la actividad en el “Encuentro de aficionados a la escritura creativa”, una modalidad de taller de escritura que funciona desde hace casi diez años en nuestro instituto, se traslada al grupo de 2º de ESO. C, en las horas dedicadas a la MAE., en el marco del proyecto “El cine como argumento”.*

*Se trata de un centón, variante de una actividad literaria que frecuentaban los patricios romanos tras algunas de sus desmesuradas orgías de la época imperial. Es un modo fácil de acercar la poesía a los alumnos, que han de situarse alrededor de una gran mesa central en la que se colocan amontonados libros de poesía diversos. Cada alumno va eligiendo de entre ellos aquellos versos que más le gustan, o que considera más oportunos a la hora de componer un poema “propio” con las aportaciones que ha ido recabando. Lógicamente, el tema tratado en las estrofas elegidas debe de estar relacionado con sabores y aromas. Luego se leen en alto los poemas de todos, y se eligen los mejores, sin omitir (obviamente) las fuentes de las que estos jóvenes poetas “bebieron”.*

▼ **Actividad 3. Procedencia de las frutas y verduras de consumo más frecuente.**

*Profesora: Olga Gómez.*

*Grupo de alumnos: 2º ESO.C*

*Agrupadas por continentes examinamos la procedencia, en origen, de algunas de las frutas y hortalizas de consumo más frecuente. Tras un proceso de indagación personal, se concretan las aportaciones de cada cual en un mural gigante.*

▼ **Actividad 4. Frutas y hortalizas en la Roma y Grecia clásicas.**

*Profesores: Justino García y Domingo Vaquero.*

*Grupo de alumnos: 1º Bachillerato A.*

*Citas bibliográficas en textos clásicos referidas a frutas y hortalizas, respecto a su labranza, respecto a su consumo, etc. También se analiza en esta actividad la procedencia (raíz griega o latina) de algunos de los nombres o términos asociados a estos productos.*

*Se trata de una actividad que, en definitiva, nos remite al importante papel que ha desempeñado el mundo clásico en la sociedad actual.*

▼ **Actividad 5. De compras por el mercado en China.**

*Profesora: Beatriz Santos.*

*Grupos de alumnos: 1º ESO. B y C.*

*El IES Arca Real es un centro bilingüe en donde, además, se imparte este año por vez primera chino. Por ello, esta actividad informará sobre los productos agroalimentarios (con preferencia frutas y verduras) más consumidos, su procedencia y el modo cómo se comercializan en China.*

▼ **Actividad 6. Visita a un mercado central.**

*Profesores: José Luis Román y Josefa de la Cruz.*

*Grupo de alumnos: 1º Bachillerato A.*

Por medio de una visita al Mercado central de Valladolid [Mercaolid] intentaremos averiguar, de manera aproximada, cuál es el porcentaje de frutas y verduras ecológicas que, a diario, se comercializan desde allí, frente a las hortalizas cultivadas de forma intensiva (sean o no transgénicas).



#### ▼ Actividad 7. Las frutas y verduras en la dieta.

Profesora: *Olga Gómez.*

Grupos de alumnos: *3º ESO. A y C.*

*Las frutas, junto con las verduras, son los alimentos que más contribuyen a la función reguladora del organismo, principalmente por su aporte de fibra, minerales y vitaminas, y porque proporcionan gran parte del agua que necesita el organismo. La gran diversidad de especies, con sus distintas propiedades y la distinta forma de prepararlas, hacen de ellas productos de una gran aceptación por parte de los consumidores. En general, son más ricas en vitaminas las variedades coloreadas, las frutas de verano y las frutas expuestas al sol. Como curiosidad, se puede decir que, dentro de un mismo árbol, los frutos situados al sur son más ricos en vitaminas que los orientados al norte, los de la cúspide más ricos que los de las faldas y los exteriores más ricos que los interiores.*

*Por otra parte, el uso de técnicas inadecuadas en el procesamiento de las frutas puede provocar una disminución de su contenido en vitaminas, de modo que, para evitar en la medida de lo posible, pérdidas que afecten al valor nutritivo de las frutas, conviene tener en cuenta algunos detalles prácticos, que serán analizados en esta actividad en la que, además, los alumnos abordarán un pequeño trabajo de investigación de los valores nutricionales de las principales frutas y verduras que consumimos, y que forman parte fundamental de lo que se ha dado en llamar Dieta Mediterránea.*

#### ▼ Actividad 8. Cinco piezas de fruta al día.

Profesoras: *Mª Luisa Lorenzo y Pilar Martínez.*

Grupos de alumnos: *2º ESO [ACNEAES].*

*Se trata fundamentalmente de una actividad de investigación estadística consistente en indagar entre el alumnado del instituto en relación con las piezas de fruta que consume cada cual al día. En la actividad juega un importante papel la representación de los datos de esta encuesta.*

#### ▼ Actividad 9. Creando nuestro propio huerto biológico.

Profesores: *José Mª García, Antonio Alonso, Julián Zarza, Sara Jiménez, Olga Gómez, Esteban Maestre, Gorka Arrieta, Laura Martínez, Norberto Arenal y Mª Regina López.*

Grupos de alumnos: *Todos (a excepción de 2º de Bachillerato y Ciclos Formativos).*

*A los cultivos de invierno han seguido los de primavera. El huerto se ha creado en el espacio comprendido entre la tapia lateral del gimnasio y la lateral del patio del instituto. Al tratarse de un espacio hormigonado nos hemos visto obligados a alojar los cultivos en maceteros. Lo atípico es que estos maceteros se han construido a partir de bañeras recicladas.*

▼ Actividad 10. En la tierra de sabor de José María Nieto.

Profesoras: *Sara Jiménez y M<sup>a</sup> Carmen Fuertes.*

Grupos de alumnos: *4º ESO y algunos de 1º y 2º ESO.*

*El conocido dibujante e ilustrador del periódico ABC, José María Nieto, autor de las tiras cómicas Fe de ratas en su período de colaboración con El Norte de Castilla, visitó el instituto durante la Semana Cultural para ofrecer un taller de dibujo basado particularmente en sus "tiras" que hacen referencia a la marca de garantía de productos agroalimentarios de Castilla y León, Tierra de sabor.*



*Utilizando viñetas de José María Nieto referidas a Tierra de sabor que, amablemente nos cedió, nos dispusimos a alegrar la tapia del huerto con un toque de color y de humor, y conseguir así que los alumnos fueran capaces de trabajar en equipo, para aplicar contenidos dados en el aula a una actividad práctica.*

▼ Actividad 11. Fabricación de una compostera.

Profesores: *Antonio Alonso, Julián Zarza y Norberto Arenal.*

Grupo de alumnos: *3º y 4º ESO*

*Una compostera a medida, cuya estructura hicimos de madera de pino, procedente de material reutilizado. Un contenedor perfecto para reciclar todo el residuo orgánico que generemos, sobre todo a la hora de los recreos. Así, a una actividad de Tecnología le habremos añadido una interesante componente de gestión medioambiental.*



▼ Actividad 12. El Arca me sabe a ti [*Un huerto intercultural en tierra de sabor*].

Profesora: *Noemí Crespo.*

Grupo de alumnos: *Alumnos extranjeros de ESO.*

*Recoger semillas autóctonas de los países de procedencia de las familias de nuestros estudiantes extranjeros y/o semillas de productos de la vida cotidiana de estas familias, preparar unos semilleros y seguir el procedimiento de siembra, replantación y recogida de productos; exponer los frutos y explicar mediante murales el interés y el uso de los mismos así como el proceso de la comercialización (en su caso a nuestro país), han sido algunos de los retos de esta actividad.*

▼ Actividad 13. De la clase al huerto.

Profesora: *Olga Gómez.*

Grupo de alumnos: *2º ESO. C.*

*Este curso académico Olga y seis alumnos de 2º de ESO. C presentaron al concurso nacional Es de Libro un proyecto, titulado Entre clase y huerto, y que ha servido de base a esta actividad. El fruto de sus indagaciones era dado a conocer a través de un blog que crearon para la ocasión, y cuya dirección es: [<http://entreclaseyhuerto.blogspot.com.es>].*

▼ Actividad 14. La gran fiesta de la fruta.

Profesores: *Olga Gómez, José M<sup>a</sup> García y M<sup>a</sup> Jesús Misas.*

Grupos de alumnos: *1º ESO.*

Son dos cursos académicos los que venimos solicitando la inclusión de nuestro centro en el *Plan de Consumo de Fruta en las Escuelas*. Este año, con mayor razón, lo hemos vuelto a solicitar...



▼ Actividad 15. Agricultura ecológica y de proximidad.

Profesor: *José Carlos Neches.*

Grupo de alumnos: *3º ESO.*

La red *Cesta Verde* es un grupo de consumo ecológico autogestionado que viene operando desde el año 2012 en Valladolid.

Uno de sus *objetivos* prioritarios es sensibilizar sobre la importancia de un consumo responsable y de proximidad, de promover otro modelo agrario más respetuoso con el medio ambiente y de las ventajas de este tipo de redes directas, tanto para los productores como para los propios consumidores [[red.cesta.verde@gmail.com](mailto:red.cesta.verde@gmail.com)].

La Fundación Global Nature (FGN) es la coordinadora del proyecto *AgriClimateChange*, que se desarrolla simultáneamente en cuatro países de la UE. El objetivo del proyecto es determinar y apoyar las prácticas agrarias que mejor contribuyan a combatir el cambio climático, considerando que una agricultura y una ganadería que combatan el cambio climático son una poderosa herramienta para mejorar el clima, conservar la naturaleza y aumentar la viabilidad del sector agrario.

la cesta  
verde



El citado proyecto, que se ha venido desarrollando entre septiembre de 2010 y diciembre de 2013, ha contado entre sus prioridades con la elaboración de una herramienta informática con



que evaluar el balance energético en las explotaciones agrarias así como la emisión de gases de efecto invernadero.

Se pretende que esta herramienta pueda ser utilizada en toda la Unión Europea de manera uniforme, teniendo en cuenta la diversidad de sistemas agrarios existentes en los Estados miembros. También se han diseñado e implantado Planes de Acción específicos para 120 explotaciones agrarias situadas en los 4 países participantes en el proyecto: 24 en Alemania, 48 en España, 24 en Francia y 24 en Italia. En España, 12 de esos planes corresponden a Valencia y otros 12 a las Islas Canarias [[www.agriclimatechange.eu](http://www.agriclimatechange.eu)].

El objetivo fundamental de la presente actividad es que los alumnos valoren las ventajas de una agricultura de proximidad y, además, vayan componiendo una idea mental de la actividad agraria en su entorno, en la actualidad y en el pasado y de cómo el propio espacio agrario está en un permanente proceso de cambio.

#### ▼ Actividad 16. La huerta sin puerta.

Profesora: *Elsa Plasencia.*

Grupos de alumnos: *3º ESO. A y C.*

La huerta sin puerta inicia su andadura el 1 de julio de 2012, de manos de vecinos de varias asociaciones de Valladolid, concretamente de Puente Jardín y el barrio de la Victoria. Se trata de un huerto vecinal, comunitario, educativo, ecológico y solidario, que nace como alternativa al consumo promovido desde las grandes empresas. Efectuamos una visita a sus huertos durante la Semana Cultural.



#### ▼ Actividad 17. La etiqueta ecológica.

Profesora: *Josefa de la Cruz.*

Grupo de alumnos: *3º ESO [Diversificación].*

España es el primer productor europeo de productos ecológicos. En esta actividad se da a conocer que estos productos nos ofrecen una garantía de cultivo y fabricación, de no haber utilizado productos químicos que pueden ser dañinos para la salud. Y esta garantía nos la plasman en el envoltorio del producto por medio de una etiqueta que es bueno conocer y saber interpretar.

#### ▼ Actividad 18. Creación de una empresa virtual.

Profesor: *José Carlos Sánchez.*

Grupo de alumnos: *CFGS Administración Finanzas.*

En esta actividad se aborda un proyecto empresarial basado en la creación de una empresa virtual dedicada a la comercialización de productos de agricultura ecológica.

Se trataría de una prolongación de la empresa virtual Decasarre que viene funcionando desde hace algunos años comercializando "Delicias castellanas".

Decasarre tiene como base de operaciones nuestro instituto; con sus departamentos de recursos humanos, compras y aprovisionamiento, ventas y marketing, contabilidad y tesorería. Es una actividad que desarrolla de lleno el objetivo de "Fomento de la iniciativa emprendedora"



#### ▼ Actividad 19. Pilarinas y otras cosinas.

Profesora: *Pilar Martínez.*

Grupos de alumnos: *1º ESO y 2º ESO. C.*

Para impulsar este mismo espíritu emprendedor en nuestros alumnos hemos puesto en marcha este curso una pequeña empresa denominada "Pilarinas y otras cosinas" dedicada a la bisutería con materiales reciclados. Los materiales utilizados con preferencia han sido cápsulas de café (la cápsula sirvió para crear los productos y el poso de café como material de abono para el huerto ecológico del centro). El producto estrella ha sido "la Pilarina": una muñequita broche hecha fundamentalmente con cápsulas de café y otros materiales comprados a bajo costo. Luego se elaboraron otros objetos, también muy vistosos.



#### ▼ Actividad 20. Comercio justo.

Profesores: *Alejandro Bugarín, Noemí Crespo y Mª Jesús Misas.*

Grupos de alumnos: *1º Bachillerato A y B.*

"Para disfrutar de un buen café, no hace falta que termine molido nadie" fue el mensaje que la Coordinadora Estatal de Comercio Justo quiso destacar de cara a las pasadas fiestas navideñas. Con él recuerda que con las compras es fundamental no solo tener en cuenta nuestros derechos como consumidores sino también los de quienes elaboran los artículos.

En torno a este tema se organizó una charla a la que fueron invitados: Doña Carmen Alonso, como representante de Azacán y Don José Cofreces, como representante de Ecogermen.



#### ▼ Actividad 21. Los desfavorecidos de la tierra.

Profesora: *Ana Josefa Ortega.*

Grupos de alumnos: *3º ESO. C y 1º Bachillerato.*

*No se trata de una guerra, ni de una catástrofe natural, ni tampoco de un cataclismo económico. Se trata de un fenómeno terriblemente poderoso: la pobreza extrema. Tiene entre sus redes a la quinta parte de los habitantes del planeta. No les permite aprovechar su potencial y su talento, ni poner en práctica sus proyectos.*

*Un estudio del Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo revela que por vez primera, el mundo posee la riqueza, la tecnología y los conocimientos necesarios para poner remedio a esta situación.*

*Las empresas despliegan enormes dotes de dinamismo e ingenio para que la televisión pueda llegar hasta los lugares más recónditos del planeta, para llevarles todo tipo de marcas de alimentos, bebidas y calzado deportivo o para unir telefónicamente todos los puntos del globo. Si utilizamos ese mismo dinamismo y ese mismo ingenio para luchar contra la pobreza extrema, acabaremos con ella rápida y definitivamente, siempre que en nuestro bienestar no radique su pobreza...*



▼ Actividad 22. Terapia grupal [un cortometraje para “En tierra de sabor”]

Profesor: *José María García*

Grupo de alumnos: *2º ESO. C*

*La experiencia de la treintena de cortos que han sido producidos hasta la fecha en el IES Arca Real puesta al servicio del proyecto de innovación educativa “En tierra de sabor”.*

*En esta ocasión se trata de un relato, en clave de humor, que trata sobre guerras y las consiguientes terapias. Si bien, hay terapias y terapias...*