



A PRAZA DE ABASTOS DE OURENSE

María Dolores CHAS RODRIGUEZ

M^a Concepción Mónica DIZ COELLO

Ana Isabel FERNÁNDEZ RODRÍGUEZ

María Reyes RIVERO FERNÁNDEZ

C/ VILLA VALENCIA, nº 25, 2º D. OURENSE ,C.P.: 32002.

Tel/s.: 988251125 - 610333216.

1. XUSTIFICACIÓN.

O mercado é un servizo público de importancia histórica que aglutinou durante moitos anos a actividade económica da cidade.

A xente dos arredores da cidade acudían con asiduidade, sendo maior a súa afluencia os días de feira que corresponden cos días 7 e 17 de cada mes; convertíndose así nun centro de relacións sociais e persoais.

Co paso dos anos e o alzamento de supermercados e áreas comerciais a importancia do mercado está decaendo.

A pesar da situación actual de decliva na que se atopa a praza de abastos compre telo en conta na educación dos nenos/as xa que nuha sociedade consumista resulta indispensable que os rapaces desenvolvan unha actitude crítica que os convirta en persoas autónomas. Apoiando así a adquisición de actitudes como fomentar hábitos saudables de alimentación e consumo reflectidos nos temas transversais: educación para a saúde e educación para o consumo.

2. INTRODUCCIÓN:

A visita a praza de abastos enmárcase dentro do programa “*coñece a túa cidade*” ofertado pola área de Educación, Universidade e Xuventude do Concello de Ourense; que ten como obxectivo o seguinte “Coñecer a cidade por parte dos escolares dos centros de ensino a través do contacto cos elementos que o configuran: espazos naturais, servizos, institucións...”

Este ano ofértanse visitas ós organismos e entidades seguintes: Bemposta cidade dos muchachos, bombeiros, central eléctrica de Velle, cerámica Galos, cerámica la manchica, concello, COREN, edificio intelixente, estudos da cadea COPE, inspección técnica de vehículos, A Rexión,

observatorio meteorolóxico, o museo arqueolóxico, Ourense artístico, Ourense literario, parque tecnolóxico, policía local, policía nacional e RENFE.

Non obstante a unidade non se limita a visita a praza de abastos senon que abrangue unhas actividades previas para a adquisición de nocións básicas sobre o mercado e outras posteriores coas que afianzar un coñecemento global da praza de abastos.

A pesar de que en Ourense existen dúas prazas de Abastos, unha situada na zona da Ponte e a outra nas proximidades das Burgas, nos ímonos centrar nesta última xa que é o mercado principal da cidade e ademais a máis antiga.

3. HISTORIA DA PRAZA DE ABASTOS.

Así no ano 1926 redactouse o proxecto do edificio para o Mercado na cidade de Ourense. Este proxecto sofre variación de forma e volumen presentando unha segunda solución en fecha de 6 de Decembro de 1926, modificando o mesmo tempo o emplazamento. O encargado de levar a cabo o proxecto foi o arquitecto Conde Fidalgo no ano 1929.

As características estruturais de dito edificio son; rectangular de 966,47m², en tres plantas.

Co transcurso do tempo a praza de Abastos sufriu unha serie de deterioros debidos principalmente a mala conservación e a insuficiente protección da estrutura, que como consecuencia da auga empleada para a limpeza do recinto oxídase con moita facilidade. Ademais os vapores das augas sulfurosas producidas nas Burgas motivan tamén alteración no ferro.

O proxecto de remodelación de 1975 encargado ó arquitecto Jesús Leal Martín levouse a cabo debido a que toda a estrutura metálica atopábase nun estado avanzado de oxidación que a convertía en moi perigosa especialmente na zona onde se encontraba a peixeiría e aseos. En dito proxecto pretendíase realiza-las seguintes obras: entubación de augas, procesos de saneamento, fontanería e instalación eléctrica.

Esta foi a última remodelación de gran embergadura que se levou a cabo no Mercado ata o día de hoxe, sendo a súa estrutura actual a seguinte:

- Na planta principal atópanse 36 postos de carne con cámaras frigoríficas, nas zonas laterales; na zona central serían 27 postos destinados a queixos, aves, charcutería.
- Nos laterais da entrada dispóñense dúas unidades de postos de venda de entrada de ovos, facendo un total na planta de 65 postos.
- Na planta baixa (dividida en dúas zonas de distinta altura, debido a configuración do terreo de forte pendente) temos 34 postos laterais destinados a venda de pescado dispoñendo soamente dous de cámara e os demais con arcóns frigoríficos autónomos.
- A zona central conta con 26 unidades destinadas a peixeirías, ovos, queixo, produtos conxelados e charcuterías. Baixo a escaleira principal atópase unha unidade de peixeiría con dúas cámaras. No total da planta temos vinte unidades con arcóns individuais.
- No total son cento vinteseis os postos que configuran a Plaza de Abastos.

Con respecto a actualidade podemos sinalar que este centro ten un volumem de transaccións económicas de 7.000 millóns de pesetas anualmente. É un lugar de compras habitual para unha media de 2.500 persoas cada día, duplicándose esta cifra nos fins de semana e os días de feira.

Os sectores máis dinámicos son as carnicerías e os postos de peixerías e conxelados que facturan 2.000 millóns de pesetas cada un o ano. As froiterías venden por valor de 1.500 millóns de pesetas, mentras que ós lácteos e derivados fano por 500 millóns, os postos de flores por 400 millóns, cerrando esta lista as panaderías, bares, postos de aves que suman un total de 600 millóns de pesetas o ano.

Na praza de Abastos concéntranse 127 industriais e ó redor de 150 establecementos comerciais xa que algún destes industriais posee mais dun local. Na praza de Abastos xéranse o redor de 400 postos de traballo directo e máis de 1000 indirectos.

Ante a situación actual do mercado, en desventaxa coas grandes superficies, quérese dar aproveitamento o antigo matadeiro, localizado nos baixos da praza, que permanece sen utilizar dende a década dos 50, para cedelo a unha gran superficie que o explote comercialmente; éste supermercado non poderá entrar en competencia directa cos postos existentes na praza de Abastos polo cal no poderá vender produtos frescos tais coma carnes, derivados lácteos, foitas e verduras; en calquera caso, o obxectivo é complementar a oferta existente.

4. DESTINATARIOS/AS:

Alumnos/as de terceiro ciclo de Educación Primaria, concretamente de 5º de Primaria. Ubicamo-lo tema na área de coñecemento do medio, no apartado relativo o coñecemento da sociedade e as súas relacións co entorno físico-natural que figura entre os bloques de contidos asignados para a devandita área no D.C.B.

Pareceunos axeitado o primeiro curso do terceiro ciclo de Primaria por considerarmos que nesta época os alumnos/as atópanse en mellores condicións de traballa-los temas transversais de consumo e saúde, intimamente relacionados coa unidade, xa que en cursos anteriores son máis dependentes dos seus pais e agora están no comenzo da adolescencia sendo esta época moi axeitada para a adquisición de hábitos saudables que na idade adulta son difilmente modificables.

5. OBXECTIVOS:

- Coñecer o mercado da súa localidade e o seu entorno socioeconómico.
- Identificar a enorme variedade e orixe de produtos naturais da localidade.
- Coñecer a praza de abastos, as súas dependencias e as súas características propias.
- Adquirir hábitos adecuados de consumo.
- Recoñecer a relación existente entre dieta, consumo e saúde.
- Decatarse da riqueza do mercado como lugar de encontro, de convivencia e en definitiva como unidade social.
- Coñecer a historia, evolución e dinámica da praza de abastos.

6. **CONTIDOS:**

Conceptos:

- Os hábitos alimenticios e a súa relación coa saúde.
- A conservación, manipulación e comercialización dos alimentos.
- As persoas como consumidoras.
- O mercado e o sistema económico.
- Estructura da praza de abastos.
- O mercado como unidade social.
- Pasado, presente e futuro da praza de abastos.

Procedimentos:

- Utilización de técnicas en orde a elaboración de dietas equilibradas, a conservación de alimentos e a detección de fraudes.
- Manipulación e comercialización dos alimentos a través dun Role-Playing.
- Análise e comparación de diferentes situacións de compra-venda.
- Elaboración por grupos dun esquema da estrutura da praza.
- Estudio das diferentes relacións persoais que teñen lugar no mercado a través da observación, entrevistas...
- Planificación e realización de investigacións para coñecer o pasado, presente e futuro da praza.

Actitudes:

- Valoración dos efectos que teñen sobre a saúde os hábitos de alimentación.
- Fomentar a responsabilidade e a crítica ante as suxerencias de consumo.
- Recoñecemento da existencia de relación interpersoais e grupais, e valoración do diálogo como medida para a resolución de conflitos.
- Interés por coñecer os cambios experimentados na estrutura da praza.
- Recoñecemento e valoración da importancia do traballo en equipo e a planificación e realización de experiencias.

7. **ACTIVIDADES:**

Actividades previas:

Coñecendo o mercado.

B Cuestionario para saber que información teñen os alumnos sobre a praza de abastos:

➤ ¿Fuches algunha vez a praza de abastos?

➤ ¿Cantas coñeces? ¿Onde están?

➤ ¿Para que serve?

➤ ¿Quién traballa nela?

➤ ¿A qué tipo de establecementos soe ir comprar máis xente?

➤ ¿Qué tipo de alimentos podes adquirir nela?

➤ ¿Sabes en que días hai maior afluencia de visitantes?

➤ Dos seguintes locais sinala os que estén na praza de abastos.

Supermercado	
Perfumería	
Peixeiría	
Carnicería	
Queixeiría	
Frutería	
Tenda de barrio	
Farmacia	

➤ ¿Vas comprar habitualmente cos teus pais? ¿Onde compran?

➤ Indica cunha cruz cales dos seguintes produtos podes comprar na praza:

Frescos	
Conxelados	
Foitas	
Hortalizas	
Papel hixiénico	
Productos de limpeza	
Pescado	
Carne de vacuno	

➤ ¿Cómo pensas que é a praza de abastos? Explica mediante unha narración, un cómic, unha poesía...

➤ ¿Qué tipo de establecemento consideras que complementaría a venda de produtos na praza?

➤ ¿Crees que os produtos que na praza se venden son autóctonos ou importados?

➤ ¿Tes coñecemento de que hai algunha asociación vencellada a praza de abastos?

A Historia.

Confecciona un ficheiro histórico do tipo seguinte:

ANO	ACONTECEMENTO
1926	Proxecto de edificio para o mercado na cidade de Ourense.

A Imaxe do mercado.

Sesión de diapositivas do mercado.

Actividades durante a visita:

A Visita.

Sitúa no mapa que che entregou o mestre os distintos postos da planta principal da praza de abastos e indica de que tipo son.

As profesións.

Pregunta ós comerciantes sobre o seu traballo na praza:

Cando reciben a mercancía, de onde procede, qué produtos se venden máis, produtos típicos de cada estación, en que datas hai máis vendas, tipo de xente que acude a praza....

O mercado é unha organización.

Averigua como se xestiona a praza de abastos, que persoas son as responsables, que tipo de cuotas hai, ¿hai algunha organización entre os comerciantes? ¿quén se responsabiliza da limpeza? ¿hai normas de hixiene, de apertura e de peche?...

A Compra.

Imaxina que tes 10.000 pts para facer a compra da semana. Escribe a continuación os alimentos que mercarás para cada día tendo en conta que nos poderás superar dito presuposto e que a túa alimentación dependerá da compra que fagas.

Conservamos os alimentos.

¿Qué tipo de sistema de conservación se utiliza na praza?

Coa información que che vaian proporcionando os comerciantes, completa a táboa seguinte:

	Conxelación	Enlatado	Embutido	Salgado	Fermentación
Bacalao				X	
Sardiñas					
Queixo					
Lomo					
Mexilóns					
Iogures					
Chuletas					
Chourizos					
Vieiras					
Espárragos					
Xamón					

Actividades posteriores a visita:

Comer Sán.

Realiza unha dieta equilibrada a partir da compra semanal feita na praza de abastos. Esta dieta faráse tendo en conta as explicacións feitas o respecto polo mestre na aula. Para finalizar a actividade deberás cubrir a seguinte táboa.

	ALMORZO	XANTAR	MERENDA	CEA
LUNS				
MARTES				
MERCORES				
XOVES				
VENRES				
SÁBADO				
DOMINGO				

A publicidade.

Elabora unha campaña publicitaria para fomentar a actividade comercial da praza de abastos.

Un informe da praza.

Elabora un informe utilizando os datos recopilados durante a visita, no cal indicarás que produtos se venden, cando se reciben, a súa procedencia, cales son os máis e menos solicitados.

PRODUCTOS DISPONIBLES:
ENTRADAS:
SAÍDAS:
RELACIONS COMERCIAIS CON OUTROS ESTABLECEMENTOS:
PROCEDENCIA DOS ALIMENTOS:
PRODUCTOS MAIS VENDIDOS:
PRODUCTOS MENOS VENDIDOS:
DÍAS DE MAIOR E MENOR AFLUENCIA Ó MERCADO:

As estacións.

Fai un gráfico no que se observe que alimentos son os máis solicitados en cada estación. Antes de realiza-lo gráfico debes completar a seguinte táboa, coa información que obtuvéstedes dos comerciantes; cos datos reflexados na táboa podedes realizar o gráfico en forma de tarta, barras...

ALIMENTOS	CANTIDADE			
	Primavera	Verán	Outono	Inverno
Tenreira				
Carne de porco				
Polo				
Cordeiro				
Coello				
Peixe branco				
Peixe azul				
Crustáceos				
Moluscos				
Peixes de río				
Queixos				
Leite				
Iogures				
Manteigas				
Ovos				
Leituga				
Repolo				
Coliflor				
Grelos				
Berzas				
Feixóns				
Laranxas				
Mazás				
Limóns				
Cereixas				
Fresas				
Pexegos				
Sandía				
Melón				
Piña				
Figos				
Noces				
Castañas				
Uvas				

A prensa.

Búsqueda de artigos de prensa sobre consumo, educación para a saúde.

7. METODOLOXÍA:

A unidade didáctica está deseñada para que os propios alumnos\as poidan levar a cabo a maioría das actividades de maneira autónoma, aínda que nalgunhas é preciso segui-las explicacións do mestre. Por tanto, trátase dunha metodoloxía participativa ou activa.

Para a implementación da unidade didáctica teranse en conta os principios metodolóxicos que recomenda a Loxse:

Principio significativo, é decir, aquel que é válido e funcional para a vida do neno/a e queda reflexado nas actividades ó partirmos do seu entorno próximo.

Principio constructivo, que queda reflexado nas actividades ó partirmos dos coñecementos previos dos alumnos/as.

Principio de individualización, que queda reflexado nas actividades ó ter en contas as características individuais de cada un dos alumnos/as ós que vai dirixida a unidade didáctica.

8.RECURSOS:

- Xornais.
- Cartulinas.
- Lápicos de cores.
- Rotuladores.
- Libros.
- Profesores.
- Diapositivas.
- Alumnos/as.
- Profesionais.

9.AVALIACIÓN:

Faremos unha avaliación inicial a través da actividade previa a visita coa que teremos información sobre as nocións que teñen os nenos/as acerca da praza de Abastos, a súa ubicación, funcionamento,..., información coa que os mestres poderán modifica-las actividades propostas en función das necesidades identificadas.

A continuación, os mestres poderán realizar unha avaliación continua empregando a observación como método principal de verificación, podendo empregarse este ou outros que lle poidan parecer máis axeitados os mestres.

Para rematar, realizarase unha avaliación final a través das actividades posteriores a visita: unha dieta equilibrada, unha campaña publicitaria e un informe empregando a información recopilada durante a visita.

A avaliación realizarase tendo en conta os seguintes criterios:

- Practicar hábitos elementais relacionados coa alimentación, a hixiene, o descanso e posturas correctas que favorezcan a saúde humana.
- Utilizar adecuadamente hábitos de axuda, colaboración e cooperación.

- Usar adecuadamente nocións temporais en espacios básicos para situar na liña do tempo os feitos e transformacións relacionándoos coa súa experiencia persoal, e localizar e relacionar a súa situación no espacio e a dos obxectos que hai nel.
- Realizar observacións para descubrir se coñecen as características que manifestan os elementos do seu contorno inmediato, en ámbitos cada vez máis amplos.
- Participar en actividades de grupo que poñan de manifesto a responsabilidade, as normas de funcionamento e os dereitos e deberes que lle corresponden como membro dese grupo.
- Ordenar temporalmente determinados momentos históricos e as transformacións ocorridas na súa Comunidade nos medios de transporte, vivenda, etc., utilizando para isto as nocións básicas do tempo.
- Utilizar as nocións espaciais e a referencia ós puntos cardinais para situarse a si mesmo e localizar ou describir a situación dos obxectos en espacios delimitados.
- Recoller información sobre cuestións que poidan aparecer seguindo pautas de observación sistemática sobre características observables.
- Recoñecer os principais órganos e as súas funcións vitais, establecendo relacións entre determinados hábitos de alimentación e hixiene coa boa saúde.
- Utilizar os principios básicos do funcionamento democrático para superar os conflitos e rexeitar calquera tipo de discriminación por pertenza a diferentes grupos sociais.
- Recoller información de distintas fontes, sacar conclusións e formular posibles solucións, identificando e resolvendo problemas a través de estratexias cada vez máis sistemáticas e complexas.
- Representar espacios mediante planos elementais e utilizar planos e mapas con escala gráfica para orientarse e desprazarse en lugares descoñecidos.
- Identificar e clasificar as principais actividades económicas do contorno asociándoas ós sectores de produción e a algunhas características do medio natural.

10. EXPLICACIÓNS PARA O PROFESOR:

Obxectivos do profesor/a:

- Formar os alumnos/as para coñecer o mercado e a súa importancia como centro de encontro social, económico e cultural.
- Potenciar hábitos de alimentación equilibrada e sá.
- Fomentar actitudes positivas e o análise crítico ante a compra.

Orientacións para o profesor/a:

Como actividade previa a visita sería interesante que tanto o profesor coma os alumnos teñen lido o punto que figura como introducción para coñecer un pouco máis a fondo a praza de abastos.

A continuación, os alumnos poden realizar as actividades que figuran como actividades previas, trátase de resolver un cuestionario, para observar os coñecementos que teñen sobre a praza e sobre como funciona.

Unha das actividades e situar nun plano, polo tanto pode ser interesante que antes da visita se lles entregue o mapa para que se vaian familiarizando con él.

As actividades propostas no cuestionario parécennos interesantes para promocionar a venda de produtos frescos fronte os conxelados, sería interesante explicarlles o porqué e, ademais, facer un debate sobre si sería máis convinte consumir produtos autóctonos ou importados.

Parecenos importante que os alumnos recollan información sobre a xestión da praza, para que comprendan que detrás de todas as organizacións sexan formais ou informais, hai sempre un papel e unhas normas burocráticas que hai que cumprir.

Tamén sería de interese proporcionar os alumnos información sobre a importancia de levar a cabo unha dieta sá e equilibrada e como ten que elaborarse este tipo de dieta.

Como actividades voluntarias para despois da visita os alumnos poden realizar unha maqueta da praza, facer un debate sobre si é ou non rentable a existencia das prazas de abastos ou si sería mellor que éstas desaparecesen deixando vía libre os grandes centros comerciais. Algúns alumnos defenderán esta postura e outros dirán que se deben conservar coma unha parte máis do noso patrimonio histórico ou da nosa cultura.

Os obxectivos que figuran na unidade didáctica para o alumno/a están sinalados con un icono co obxecto de identificar as actividades coas que se pretende acadar dito obxectivo. Así a carón do título de cada actividade aparecen os iconos que corresponden os obxectivos traballados na mesma.

Así mesmo, aparecen outros iconos ó comenzo de cada actividade que dan información acerca do seu tipo. Os códigos son os seguintes:

- Observar.
- Ordenar e clasificar.
- Representar.
- Reter e recuperar.
- Interpretar, inferir e transferir.
- Avaliar.

Actividades:

Actividades previas:

- A Historia.
Para esta actividade sería interesante dividir a clase en grupos de 5 ou 6 alumnos/as, leer entre todos a información que se aporta sobre a historia da praza no Anexo I e confeccionar o ficheiro histórico que figura no libro dos alumnos/as. Unha vez rematados todos os ficheiros farase unha posta en común e elaborárase un ficheiro final consensuando todas as respostas.
- Como actividade voluntaria poderíase entregar ós alumnos/as un plano da cidade no que deberían marca-lo itinerario dende o colexio á praza a pé e en automóbil (ver Anexo II).

Actividades durante a visita:

- A Visita.
O profesor deberá reunir ós alumnos na entrada da praza de abastos para entregarlles un plano da planta principal no que terán que situar coa axuda do mestre os distintos postos indicando a súa actividade comercial (Ver Anexo III).

- **A Compra:**
Cada alumno terá que axustarse a un presuposto de 10.000 pts para facer a compra da semana, indicando que tipo de alimentos teñen previsto comer cada día. En ningún caso poden superar este presuposto.
Os resultados obtidos retomaránse na actividade posterior a visita relacionada coa dieta equilibrada.
- **Conservamos os alimentos:**
Para realizar a actividade o profesor terá que explicar antes da visita os sistemas de conservación dos alimentos, para elo poderá basarse no seguinte texto:

A conservación é o conxunto de técnicas que se aplican nun alimento co fin de destruír os microorganismos, toxinas e enzimas ou estabilizar o crecemento microbiano, evitar o proceso de descomposición e manter o seu poder nutritivo.

A orixe dos procedementos de conservación de alimentos é moi antiga. Dende a antigüidade o home aprendeu que enfriando, conxelando, desecando, fermentando... os alimentos, éstos consevanse mellor.

1. Técnicas de conservación basadas na adición dalgún produto.

- Adición de substancias que varían el PH. Este é o caso das conservas con vinagre e con limón que aumentan a acidez e, como consecuencia, inhiben o crecemento de microorganismos.
- Adición de substancias que establecen unha presión osmótica alta que impide o crecemento de microorganismos. Como a sal nas salazóns; sal, salitre e especias o curado en mermeladas, xaleas e almíbare.
- Adición de grasas animais ou vexetaís, como nas conservas de pescado.
- Adición de aditivos e condimentos naturais con capacidade bactericida. Añadir allo, pimenta, ...

2. Técnicas de conservación basadas na eliminación de auga.

- Desecación por medio do sol. Emprégase para desecar uvas, figos, cereais, cereixas,... Aínda que a desecación non sexa moi intensa o alto contido de azucar nalgún destes produtos actúa tamén como factor inhibitor dos microorganismos.
- Desecación por medio do aire. Úsase sobre todo en países fríos para desecar carne e pescado.
- Deshidratación, é dicir, desecación efectuada cun control estricto da temperatura, da humidade e a hixiene.

3. Técnicas de conservación basadas no tratamento térmico.

- Esterilización, uperización e pasteurización. Según a temperatura aplicada conséguese a destrución total ou parcial dos microorganismos.
- Coción ó baño maría e escaldado. Conséguese inactivar enzimas.
- Aplicación de frío. A conxelación e a refrixeración inhiben o crecemento bacteriano.

4. Técnicas de conservación basadas na produción de fermentacións dirixidas.

- Fermentacións lácticas, con resultados moi distintos: iogurt, queixos, son o resultado da acción controlada de microorganismos específicos sobre o leite.
- Fermentacións alcohólicas.
- Fermentacións acéticas, como no caso dos encurtidos e a col femrentada.

5. Técnicas basadas na eliminación do aire.

Para evita-la oxidación dos alimentos emprégase a técnica do vacío. A vez evítase a actuación de microorganismos aeróbicos e impídese o contacto de calquera tipo de microorganismos presente no aire.

Actividades posteriores á visita

- Comer Sán.
Retomando a actividade “A Compra” o mestre explicará os alumnos/as como elaborar unha dieta equilibrada e sá, para o cal poderá consultar a información que se adxunta no Anexo IV. Unha vez que tódolos alumnos/as teñan confeccionada a súa dieta sán farase unha posta en común na que se consensuará a máis axeitada.
- A Publicidade.
O mestre comentará cos alumnos a información do Anexo V para que entre todos sexan capaces de confeccionar unha campaña publicitaria co obxecto de promocionar o mercado da praza de abastos.
Os alumnos/as poderán dividirse en grupos e cada grupo escoller un medio de comunicación no que presentar a súa campaña: radio, televisión, prensa escrita, vallas publicitarias, internet ...
- Un Informe da praza.
Co obxecto de recopilar e organizar todala información obtida durante a visita a praza de abastos, o profesor pedirá a cada alumno/a que complete o informe que se lle proporciona.
- As estacións.
Para que os alumnos/as se decaten de que tipo de alimentos son os máis demandados en cada estación pideselles que elaboren un gráfico cos datos obtidos durante a visita.
O rematar entre todos confeccionarase un mural no que se indicará os alimentos mais característicos de cada estación.
- A Prensa.
Os artigos de prensa traídos a aula polos alumnos/as serán comentados en gran grupo e posteriormente o mestre tratará de sensibilizalos cara o consumo responsable e a importancia do coitado da saúde.