

## PROYECTO DE INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN EDUCATIVA MULTIDISCIPLINAR: LA RIOJA: MÁS QUE VINO

**“Gente sana, planeta saludable”**

El proyecto pretende contribuir a la mejora de la salud a través del conocimiento de los alimentos riojanos.

Aunque España es uno de los países que representan la cuna de **la dieta mediterránea**, la realidad nutricional, especialmente la infantil y adolescente, dista en gran medida de las recomendaciones de **la Asociación Española de Pediatría y la Organización Mundial de la Salud OMS**. Alertan del excesivo consumo de alimentos procesados y, a su vez, de la disminución en la dieta, sobre todo de frutas y verduras.

Hablar de La Rioja generalmente implica hablar de vino, pero la riqueza de sus materias primas va más allá de la uva.

La calidad de los alimentos riojanos nos lleva a hablar **de una tierra rica en productos típicos, en productos “denominación” que tienen mucho que decir y que van más allá del vino** y aportan lo necesario para elaborar dietas sanas y equilibradas.

Se trata de un proyecto de continuidad al ya realizado sobre el Terruño Riojano, elaborado por profesorado de ESO y Bachillerato del centro y en colaboración con el **grupo Virto**.

Un equipo de profesores de Matemáticas, Biología y Geología, Dibujo Técnico, Tecnología Industrial y Lengua y literatura de 1º de bachillerato y de Matemáticas, Biología y Geología, Física y Química, Cultura Audiovisual y TIC de ESO colabora en este proyecto de formación de nuestros alumnos de ESO y Bachillerato.

Además todos podemos contribuir a **luchar contra el cambio climático** que afecta a los recursos hídricos y a la biodiversidad si hacemos cambios moderados en nuestra **dieta** con el fin de contribuir a reducir las emisiones de gases de efecto invernadero derivados de la alimentación.

***“Un menú equilibrado, con abundantes y diversas frutas y verduras y con menos carne y alimentos procesados, conforma una dieta sana pero también sostenible que ayuda a mantener la salud del planeta”***

### **¿CONOZCAMOS ESOS PRODUCTOS TÍPICOS DE LA RIOJA?**

A través de actividades curriculares, complementarias y extraescolares, se profundizará en el campo científico, especialmente en lo relativo a la industria agroalimentaria y en el trabajo de investigación, haciendo uso para ello de metodologías innovadoras y dinámicas.

La metodología base que se utiliza es el Aprendizaje Basado en Proyectos (ABPr) y un proyecto de investigación científica, muy adecuados por sus características a los objetivos planteados, con un enfoque de trabajo cooperativo.

Los alumnos profundizarán en la parte práctica de su formación científica y en la labor investigadora, recibiendo contenidos de ampliación y realizando las correspondientes prácticas de Laboratorio adicionales, en las aulas y laboratorios del colegio y de **la Universidad de La Rioja en la Facultad de Ciencias y Tecnología**, aspecto que permite que los alumnos se acerquen más al ambiente de trabajo universitario.

Durante el curso se realizarán conferencias sobre la industria agroalimentaria de **La Rioja y Navarra**, desde todos los ámbitos e impartidas por especialistas acreditados sobre el contenido y características del proyecto de investigación, salidas experimentales a empresas del sector y visitas a centros de investigación como: **CTIC-CITA**: Centro de innovación y tecnología alimentaria de La Rioja (Calahorra), **CNTA**: Centro navarro de tecnología alimentaria (San Adrian) y **CTICH**: Centro Tecnológico de Investigación del Champiñón (Pradejón).

El proyecto pretende ser un complemento formativo para los alumnos y representa una nueva orientación formativa que implica incentivar las vocaciones investigadoras acordes con sus preferencias.

El objetivo es acercar la universidad a los alumnos de bachillerato a través de la investigación proporcionando una formación y preparación superior.

En algún momento del proyecto se requerirá la colaboración y presencia de las familias.

Blog de seguimiento <https://angeriosbio.wixsite.com/verduras>

