

TRABAJO FIN DE GRADO



UCAM

UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE MURCIA

FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES Y
DE LA COMUNICACIÓN

Grado de Educación Primaria

Educación y sensibilización en alergias alimentarias en
Educación Primaria

Autor:

Elena Orenes Muñoz

Director:

Dra. D^a. Eva Salazar Serna

Murcia, 24 de Junio de 2016

TRABAJO FIN DE GRADO



UCAM

UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE MURCIA

FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES Y
DE LA COMUNICACIÓN

Grado de Educación Primaria

Educación y sensibilización en alergias alimentarias en
Educación Primaria.

Autor:

Elena Orenes Muñoz

Director:

Dra. D^a. Eva Salazar Serna

Murcia, 24 de Junio de 2016

AGRADECIMIENTOS

A Eva, mi tutora, por la incalculable ayuda prestada en este proceso.

A mis hijos. Paula y Jaime, mi auténtico motor. Porque sin su cariño, paciencia y comprensión no hubiera conseguido llegar hasta aquí.

A Jaime, por alentarme a seguir en los momentos de flaqueza.

A mis padres, por su imprescindible e incondicional apoyo.

A Paqui, por su esencial respaldo desde el comienzo.

A todos ellos, gracias siempre.

ÍNDICE

1. Justificación	9
2. Marco teórico	13
2.1. Introducción	13
2.2. Legislación aplicable en la etapa de Educación Primaria	15
2.3. Relación con el currículum de Educación Primaria	20
2.4. Agentes implicados en el abordaje del alumno alérgico en la escuela	22
2.5. Recomendaciones y retos para el Centro Educativo	23
3. Objetivos	30
3.1 Objetivo general	30
3.2 Objetivos específicos	30
4. Metodología	31
4.1. Contenidos	33
4.2. Actividades	33
4.3. Relación entre objetivos específicos y actividades	44
4.4. Temporalización	45
4.5. Recursos	46
5. Evaluación	46
6. Reflexión y valoración personal	47
6.1. Reflexión	47
6.2. Valoración personal	48
6.3. Prospectiva	48
7. Referencias bibliográficas	49
8. Anexos	54

1. JUSTIFICACIÓN

Esta propuesta nace tras una experiencia práctica en un centro de titularidad privada, concertado con la Consejería de Educación, Formación y Empleo de la Región de Murcia, situado en una localidad de interior, de unos veinte mil habitantes, concretamente en un área con un nivel socio-económico medio-bajo. El centro cuenta con una sola línea de cursos, que van desde primero de Infantil a cuarto de la ESO, y una comunidad educativa formada por unos trescientos alumnos y poco más de treinta profesores.

El presente trabajo parte de la observación de una realidad, en la que se observa una falta de conocimiento en relación a alergias alimentarias, por lo que se presenta una propuesta educativa, que trata de dar respuesta a la necesidad de formación en este ámbito. Se aspira a facilitar una educación segura y de calidad, a una parte del alumnado que padece alergia a alimentos, algo que *a priori*, fundamentalmente por desconocimiento, para muchas personas no conlleva dificultad ni riesgo alguno. Sin embargo, a lo largo de este trabajo se pretende dar a conocer en profundidad los obstáculos a los que los alumnos con esta enfermedad se enfrentan en su día a día, y sobre todo, concienciar a docentes y compañeros acerca de la misma y de la necesidad de establecer medidas preventivas, que siendo muy simples, a la vez favorecen y facilitan la integración total de unos niños que llegan a sentirse aislados, ya que a diario, se enfrentan a situaciones potencialmente arriesgadas para su salud, lo que puede generarles grandes niveles de estrés, ansiedad e incluso, llega a afectar a su rendimiento académico.

Las actividades propuestas están dirigidas a niños de tercero de Primaria, ya que tienen la madurez y preparación necesaria para poder llevarlas a cabo, puesto que su desarrollo cognitivo les permite realizar reflexiones sistemáticas sobre las actividades que realizan, lo que conduce a que puedan intentar ordenar, clasificar y comparar, aspecto que será muy útil para poder realizar ciertas actividades, como por ejemplo, de comparación de etiquetado, así como clasificaciones de diferentes alimentos. Además, el compañerismo típico de estas edades puede resultar de gran ayuda, a la hora de desarrollar un sentimiento de empatía, que les ayude a comprender mejor al

compañero. No obstante, se considera imprescindible que, adaptando las mismas al nivel psicoevolutivo y formativo en cada etapa, se comience a concienciar al alumnado desde el inicio de su escolarización, a fin de que interioricen la importancia de integrar, ayudar y colaborar con los compañeros afectados por alergia alimentaria desde el primer momento, conociendo y respetando las dificultades a las que se enfrentan, para lograr de este modo una mayor prevención, evitando así la exclusión del niño alérgico.

Según la Academia Europea de Alergia e Inmunología Clínica (EAACI, 2013), aproximadamente unos diecisiete millones de europeos sufren algún tipo de alergia alimentaria, dándose un mayor aumento de casos en niños que en adultos. Por tanto, cada vez son más los alumnos escolarizados que padecen este tipo de enfermedad crónica, lo que supone un reto para la escuela, ya que se ha de lograr que no haya exclusión alguna en actividades lectivas ni lúdicas, y esto requiere de formación e información por parte del personal del centro, fundamentalmente del profesorado. Sin embargo, no existe aún un marco legislativo que dé cobertura a esta parte de la población escolar, y por ello, van apareciendo cada vez más proyectos y documentos en los que intervienen, no solamente asociaciones, sino también el propio Gobierno desde el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte, o el Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, que tratan de dar recomendaciones y servir de guía para la escolarización segura de los alumnos con alergia alimentaria, de las que se hablará en siguientes apartados.

Se precisa saber que las personas con alergia alimentaria presentan una alteración en el funcionamiento de su sistema inmunológico, que crea defensas ante determinados alimentos, provocando una reacción adversa del organismo ante el alimento, que el cuerpo reconoce como sustancia extraña. Pueden presentar reacciones alérgicas de distinta índole. Así, éstas pueden ser inmediatas o tardías (y por tanto más difíciles de detectar) y en función de su gravedad, pueden ser moderadas o leves, como un simple picor, urticaria, lagrimeo, irritación nasal, etc., o bien graves, en cuyo caso, se puede dar dificultad respiratoria, asma o incluso, anafilaxia con afectación vascular y riesgo de muerte.

Por otra parte, la reacción alérgica no sólo se produce cuando la persona ingiere el/los alimentos que le provocan reacción, sino que puede llegar a darse por simple contacto físico con alguien que haya ingerido un alimento “prohibido” y tenga restos del mismo en la parte del cuerpo que roce a la persona alérgica, o por contaminación cruzada en la propia comida, que no debe, bajo ningún concepto, ser manipulada sin las medidas de higiene adecuadas. De ahí, la importancia de que no sólo la persona alérgica siga determinadas medidas higiénicas y de prevención, sino también de que su entorno esté concienciado y formado al respecto, y una parte esencial de este entorno es el colegio, en el que se han de tomar medidas de seguridad que eviten accidentes alimentarios, impidiendo de este modo todos los efectos adversos que éstos conllevan.

Por tanto, al igual que el resto de alumnos, los niños con alergias a alimentos tienen el derecho a una escolarización segura y a sentirse parte no excluyente de un sistema en el que se atiende a la diversidad, se proporciona seguridad al alumnado y se pretende evitar cualquier tipo de discriminación. Sin embargo, dada la falta de conocimiento e información al respecto, estos niños pueden llegar a vivir situaciones potencialmente peligrosas para su salud, e incluso para su vida. Por ello, la concienciación y sensibilización del entorno del niño alérgico es esencial, debiendo así estar informados no sólo el profesor y personal del centro, sino también los propios compañeros, quienes juegan un papel fundamental para evitar situaciones de riesgo, ya que ellos serán las personas que más tiempo compartan con el alumno afectado de alergia alimentaria. Por tanto, la prevención es el mejor aliado del alumno alérgico, que desea sentirse “normal”. Así, se ha de procurar fomentar un clima de concienciación, respeto y solidaridad, en el que ningún alumno tenga que ser excluido de actividades o juegos, adaptando éstos cuando sea necesario, a fin de evitar su desplazamiento, para garantizar de este modo, la necesaria atención a la diversidad.

No obstante, todo ello es imposible de lograr sin la ya mencionada adecuada educación y concienciación de un profesorado, que tiene la obligación de formación continua, en busca de la formación integral de unos

alumnos, que han de lograr el máximo desarrollo de sus capacidades, teniendo en cuenta la diversidad de alumnado y situaciones del aula. Y para ello, la necesaria e imprescindible comunicación, contacto y coordinación continua con las familias, se hacen aún más indispensables si cabe, en este caso.

Y esta sensibilización y educación del profesorado va unida inevitablemente a la de los compañeros, pues ambas son imprescindibles, a fin de crear un entorno escolar lo más seguro posible para los niños con alergias alimentarias, al tiempo que se fomentan valores esenciales como la solidaridad, el respeto, la tolerancia o el compañerismo.

No se pretende con este trabajo dar a conocer el protocolo de actuación ante casos de reacciones adversas a alimentos o ante una posible anafilaxia, ni proponer un Plan de Actuación para este tipo de alumnado, ya que si bien esta información es imprescindible para el centro escolar, existen documentos a disposición del mismo en el que se les facilita, y por otra parte, no hay que dejar de tener en cuenta la responsabilidad de la familia de trasladar toda la información necesaria respecto a la particularidad de la enfermedad de su hijo/a. No obstante, algunos de estos términos serán mencionados en diferentes actividades, a fin de formar y sensibilizar sobre los efectos que la ingesta o contacto con ciertos alimentos pueden ocasionar, así como la necesidad urgente de tomar medidas en caso de reacción ante los mismos. Sin embargo, la intención final de esta propuesta es que el alumno alérgico se sienta totalmente integrado y a salvo en la escuela, que ha de convertirse en un entorno seguro, amistoso y estable, del que se considere parte integrante de forma incondicional.

De este modo, se propondrán actividades que faciliten a los alumnos el acercamiento a la alergia a través del cuento, juegos sobre hábitos saludables relacionados con la alergia o trabajos en grupo, en los que se vean obligados a sustituir algunos ingredientes para adaptarlos a distintas alergias. Todo ello, tratando de utilizar una metodología que combine actividades individuales con otras basadas en el trabajo cooperativo, en la que se incorporan actividades lúdicas y participativas y tratando de fomentar el espíritu crítico en el alumnado, que apreciará la falta de conocimiento e información que, en general, se tiene

sobre alergias a alimentos y sus consecuencias.

Además de las actividades que se proponen para los alumnos, también se planteará alguna práctica formativa para el profesorado, ya que éste es el paso previo y necesario para poder llevar a cabo el desarrollo de las ideas que se proponen para trabajar con el alumnado.

Por tanto, a pesar de la carencia de material, información y recursos en relación al tema que en este trabajo se propone, se hace necesario comenzar cuanto antes a poner en práctica la educación y formación en alergias alimentarias en los centros escolares, a fin de lograr la participación de todos los alumnos por igual, en cualquier actividad o momento de la cotidianidad escolar. El propósito será el de evitar que, ocasiones tan importantes para la socialización de los niños como puede ser el recreo, se conviertan en una amenaza potencial para ningún alumno, protegiéndolo así de la posible estigmatización que puede sufrir debido a su condición.

2. MARCO TEÓRICO

Este Proyecto de Innovación Pedagógica responde a una serie de necesidades y carencias detectadas en la etapa de Educación Primaria, en relación a la falta de formación sobre alergias alimentarias en la población escolar.

2.1. Introducción

La alergia es una enfermedad crónica que se ha convertido en un problema de salud pública de proporciones pandémicas y que provoca grandes repercusiones en el estilo y calidad de vida de las personas afectadas (Esteban, Navarro y Canales, 2007).

Según se indica en el Libro Blanco de la *World Allergy Organization* (Pawankar, Canonica, Holgate, Lockey y Blaiss, 2013):

La prevalencia de las enfermedades alérgicas va en aumento importante en todo el mundo tanto en los países desarrollados como en los países en desarrollo (...). Este aumento es especialmente importante en los niños, en quienes se observa la mayor tendencia de aumento en las últimas dos décadas. (p.3)

Se estima que a nivel mundial pueden sufrir alergia a los alimentos entre 220-250 millones de personas, pero no pueden establecerse valores concretos de prevalencia, debido a la complejidad en la comparación entre los distintos estudios publicados hasta la fecha, como consecuencia de la diferente metodología empleada, tanto en la definición de alergia como en el diseño de los estudios (Rona et al., 2007; Mills et al., 2007; Johnson, Johnson y Stanne, 2000; Nwaru et al., 2014).

Según datos de la Academia Europea de Alergia e Inmunología Clínica (EAACI, 2013), la alergia a los alimentos afecta ya a “17 millones de personas sólo en Europa. Tres millones y medio de los europeos que la padecen son menores de 25 años y el aumento más abrupto de las alergias alimentarias ocurre en los niños y la gente joven” (p.5). En Europa, es la principal causa de anafilaxia en niños de edades comprendidas entre los 0 a 14 años, donde se han multiplicado por siete las hospitalizaciones infantiles en los últimos 10 años, pudiéndose incrementar aún más este porcentaje como consecuencia de su actual infra diagnóstico (EAACI, 2013).

En relación a la población alérgica en los centros escolares, Muraro et al. (2010) refieren que, al menos una cuarta parte de los niños escolares europeos están afectados por la alergia, que en dos de cada tres escuelas tienen como mínimo un niño con riesgo de anafilaxia, que globalmente, el 20% de las reacciones de alergia alimentaria ocurren en dichos centros y que se estima la prevalencia global de niños escolares afectados de una alergia alimentaria en un porcentaje de entre un 4 y un 7%.

En España, aunque actualmente la incidencia real de la alergia alimentaria es desconocida, el estudio español “Alergológica” la estima en aproximadamente un 7% de la población española, principalmente de edad infantil (CSC, 2007).

Dado que esta alergia es especialmente prevalente en la población infantil y ésta se encuentra escolarizada, el papel del profesorado se torna en fundamental, tanto para poder reconocer en los niños los síntomas alérgicos más comunes, como la forma de poder prevenir algunas de sus causas. No se debe de olvidar que la escuela (aula, patio o comedor escolar) es el primer

lugar tras el entorno familiar donde el niño se va a sociabilizar y por tanto, donde va a estar expuesto a situaciones que pueden ser desencadenantes de la aparición de una reacción alérgica, hecho además que se presenta por primera vez en una proporción muy significativa de casos (Muraro et al., 2007).

Este problema se agrava a su vez por el hecho de que actualmente muchos colegios no están lo adecuadamente preparados para acoger a estos niños con alergia alimentaria (Muraro et al., 2010). Hay que tener presente que en España no hay protocolos estandarizados para la identificación del niño alérgico y la formación del futuro profesorado no incluye aspectos relacionados con las alergias, entre otros aspectos significativos (Murua y Varela, 2011; Echevarría, Zamalloa y Sanz, 2014).

2.2. Legislación aplicable en la etapa de Educación Primaria

Desde un aspecto legal, no existe actualmente en el ámbito europeo una legislación específica que regule y proteja los derechos de los niños alérgicos en la escuela. Son, por tanto, las legislaciones nacionales las que van a ir regulando el cuidado de la salud de las poblaciones escolares, variando éstas considerablemente entre los distintos países europeos (Muraro et al., 2010). Por ello, se considera necesario legislar en España al respecto, así como coordinar unas políticas educativas que promuevan una escolarización segura para el alumnado alérgico, en las distintas Comunidades Autónomas.

Aunque en España tampoco existe ninguna legislación específica sobre la escolarización de un niño alérgico a los alimentos, se citan a continuación las principales referencias legislativas que justificarían la redacción de la misma:

- **Declaración de los Derechos del Niño (ONU, 1959).**

Principio 5: El niño física o mentalmente impedido o que sufra algún impedimento social debe recibir el tratamiento, la educación y el cuidado especial que requiere su caso particular.

Principio 7: El niño tiene derecho a recibir educación, que será gratuita y obligatoria por lo menos en las etapas elementales. Se le dará una educación que favorezca su cultura general y le permita, en condiciones de igualdad de oportunidades, desarrollar sus aptitudes y su juicio individual, su sentido de responsabilidad moral y social, y llegar a ser un miembro útil de la sociedad.

El interés superior del niño debe ser el principio rector de quienes

tienen la responsabilidad de su educación y orientación; dicha responsabilidad incumbe, en primer término, a sus padres.

El niño debe disfrutar plenamente de juegos y recreaciones, los cuales deben estar orientados hacia los fines perseguidos por la educación; la sociedad y las autoridades públicas se esforzarán por promover el goce de este derecho.

Principio 8: El niño debe, en todas las circunstancias, figurar entre los primeros que reciban protección y socorro. (p.20)

- **Instrumento de Ratificación de la Convención sobre los Derechos del Niño, adoptada por la Asamblea General de las Naciones Unidas el 20 de noviembre de 1989 (B.O.E. n° 313, lunes 31 de diciembre de 1990).**

Artículo 3.2.: Los Estados Partes se comprometen a asegurar al niño la protección y el cuidado que sean necesarios para su bienestar, teniendo en cuenta los derechos y deberes de sus padres, tutores u otras personas responsables de él ante la ley y, con ese fin, tomarán todas las medidas legislativas y administrativas adecuadas (p.38897).

Artículo 24.2.: Los Estados Partes asegurarán la plena aplicación de este derecho y, en particular, adoptarán las medidas apropiadas para: (...) e) Asegurar que todos los sectores de la sociedad, y en particular los padres y los niños, conozcan los principios básicos de la salud y la nutrición de los niños, las ventajas de la lactancia materna, la higiene y el saneamiento ambiental y las medidas de prevención de accidentes, tengan acceso a la educación pertinente y reciban apoyo en la aplicación de esos conocimientos; (...). (p. 38899)

- **Constitución Española (B.O.E. n°311, viernes 29 de Diciembre de 1978):**

Artículo 27: Derecho a la Educación

1. Todos tienen el derecho a la educación. Se reconoce la libertad de enseñanza.

2. La educación tendrá por objeto el pleno desarrollo de la personalidad humana en el respeto a los principios democráticos de convivencia y a los derechos y libertades fundamentales.

5. Los poderes públicos garantizan el derecho de todos a la educación, mediante una programación general de la enseñanza, con participación efectiva de todos los sectores afectados y la creación de centros docentes (p.29318).

Artículo 43: Protección a la salud

1. Se reconoce el derecho a la protección de la salud.

2. Compete a los poderes públicos organizar y tutelar la salud pública a través de medidas preventivas y de las prestaciones y servicios necesarios. La Ley establecerá los derechos y deberes de todos.

3. Los poderes públicos fomentarán la educación sanitaria, la

educación física y el deporte. (...). (p.29320)

- **Ley Orgánica 1/1996, de 15 de enero, de Protección Jurídica del Menor, de modificación parcial del Código Civil y de la Ley de Enjuiciamiento Civil** (B.O.E. nº15, miércoles 17 de enero de 1996):

Artículo 2: Interés superior del menor

1. Todo menor tiene derecho a que su interés superior sea valorado y considerado como primordial en todas las acciones y decisiones que le conciernan, tanto en el ámbito público como privado (p.1228).

Artículo 11: Principios rectores de la acción administrativa

1. Las Administraciones públicas facilitarán a los menores la asistencia adecuada para el ejercicio de sus derechos. [...]

Las Administraciones Públicas deberán tener en cuenta las necesidades de los menores al ejercer sus competencias, especialmente en materia de control sobre productos alimenticios, consumo, vivienda, educación, sanidad, servicios sociales, cultura, deporte, espectáculos, medios de comunicación, transportes, tiempo libre, juego, espacios libres y nuevas tecnologías (TIC).

Las Administraciones Públicas tendrán particularmente en consideración la adecuada regulación y supervisión de aquellos espacios, centros y servicios en los que permanezcan habitualmente menores, en lo que se refiere a sus condiciones físico-ambientales, higiénico-sanitarias, de accesibilidad y diseño universal y de recursos humanos, así como a sus proyectos educativos inclusivos, a la participación de los menores y a las demás condiciones que contribuyan a asegurar sus derechos (p.1230).

- **Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación (LOE)** (B.O.E. nº106, jueves 4 de mayo de 2006), modificada por la **Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la mejora de la calidad educativa (LOMCE)** (B.O.E. nº295, martes 10 de diciembre de 2013):

Artículo 1: Principios.

El sistema educativo español, configurado de acuerdo con los valores de la Constitución y asentado en el respeto a los derechos y libertades reconocidos en ella, se inspira en los siguientes principios:

a) La calidad de la educación para todo el alumnado, independientemente de sus condiciones y circunstancias.

b) La equidad, que garantice la igualdad de oportunidades para el pleno desarrollo de la personalidad a través de la educación, la inclusión educativa, la igualdad de derechos y oportunidades que ayuden a superar cualquier discriminación y la accesibilidad universal a la educación, y que actúe como elemento compensador de las desigualdades personales, culturales, económicas y sociales, con especial atención a las que se deriven de cualquier tipo de discapacidad.

c) La transmisión y puesta en práctica de valores que favorezcan la libertad personal, la responsabilidad, la ciudadanía democrática, la

solidaridad, la tolerancia, la igualdad, el respeto y la justicia, así como que ayuden a superar cualquier tipo de discriminación.

e) La flexibilidad para adecuar la educación a la diversidad de aptitudes, intereses, expectativas y necesidades del alumnado, así como a los cambios que experimentan el alumnado y la sociedad. (p.17164)

- **Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición**

(B.O.E. nº160, miércoles 6 de julio de 2011):

Artículo 40: Medidas especiales dirigidas al ámbito escolar.

4. Las escuelas infantiles y los centros escolares proporcionarán a las familias, tutores o responsables de todos los comensales, incluidos aquellos con necesidades especiales (intolerancias, alergias alimentarias u otras enfermedades que así lo exijan), la programación mensual de los menús, de la forma más clara y detallada posible, y orientarán con menús adecuados, para que la cena sea complementaria con el menú del mediodía. La información sobre los citados menús será accesible a personas con cualquier tipo de discapacidad, cuando así se requiera.

5. En los supuestos en que las condiciones de organización e instalaciones lo permitan, las escuelas infantiles y los centros escolares con alumnado con alergias o intolerancias alimentarias, diagnosticadas por especialistas, y que, mediante el correspondiente certificado médico, acrediten la imposibilidad de ingerir, determinados alimentos que perjudican su salud, elaborarán menús especiales, adaptados a esas alergias o intolerancias. (p.71304)

Respecto a la regulación específica de los comedores escolares en centros docentes públicos a nivel nacional, el Ministerio de Educación y Ciencia dispuso de la Orden de 24 de noviembre de 1992, por la que se regulan los comedores escolares (B.O.E. nº294, Martes, 8 de diciembre de 1992) modificada parcialmente por la Orden de 30 de septiembre de 1993 (B.O.E. nº244, Martes, 12 de octubre de 1993), a través de la cual se regulaba el funcionamiento de dicho servicio, abordando su definición, usuarios, modalidades de gestión, financiación, organización y funcionamiento.

Posteriormente, se produjo el traspaso de las funciones y servicios de la Administración del Estado a las Comunidades Autónomas, en materia de enseñanza no universitaria, entre las cuales se incluyeron las relativas a comedores escolares que, para el caso concreto de la Comunidad Autónoma de Murcia, se produjo a través del Real Decreto 938/1999, de 4 de junio, sobre el traspaso de funciones y servicios de la Administración del Estado a la

Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, en materia de enseñanza no universitaria (*B.O.R.M.* nº148, Suplemento nº4, martes, 30 de junio de 1999).

La regulación del servicio de comedor escolar de los Colegios Públicos de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia se produjo a través de la Orden de la Consejería de Educación y Cultura de 17 de julio de 2006, cuya normativa incluyó gran variedad de temas en cuanto a su creación, organización, financiación, funcionamiento y aspectos higiénico-sanitarios (*B.O.R.M.* nº173; sábado, 30 de junio de 1999).

Actualmente, el servicio de comedor escolar viene regulado, además de por la Orden citada anteriormente, por el Decreto 97/2010, de 14 de mayo, por el que se establecen las características de los menús y el fomento de hábitos alimentarios saludables en los Centros Docentes no Universitarios (*B.O.R.M.* nº 114 del 20 de mayo de 2010) y por la Resolución de la Dirección General de Centros Educativos de 5 de septiembre de 2014, por la que se dictan instrucciones sobre el funcionamiento del servicio de comedor escolar en los colegios públicos dependientes de la Consejería de Educación, Cultura y Universidades para el curso 2014-2015 (*B.O.R.M.* nº 211 del 12 de septiembre de 2014). Dichas normativas recogen que:

En aquellos casos en que las características y posibilidades organizativas del comedor lo permitan, se ofrecerán menús alternativos para aquel alumnado del centro que, por intolerancias, alergias alimentarias u otras enfermedades diagnosticadas que así lo exijan, requiera un menú especial. Cuando no sea posible, el alumnado traerá de su domicilio la comida preparada (que deberá venir envasada y transportada en recipientes idóneos) asumiendo el centro responsabilidad de su recepción, su adecuada conservación hasta el momento de su consumo, calentamiento y servicio de la misma. (p.26216)

Otro aspecto a tener en cuenta en relación a la presencia de un niño alérgico en la escuela es la posibilidad de que, ante una respuesta anafiláctica que suponga un riesgo vital, se requiera una “medicación de urgencia”. A este respecto, cabe mencionar que en España no existe ninguna legislación que obligue a los centros escolares a asumir la responsabilidad de dicha administración, si bien, habría que tener en cuenta lo dispuesto en el artículo

195 de la Ley Orgánica 10/1995, de 23 de noviembre, del Código Penal (*B.O.E.* nº281, miércoles 24 de noviembre de 1995), en relación con la omisión del deber de socorro: “1. El que no socorriere a una persona que se halle desamparada y en peligro manifiesto y grave, cuando pudiese hacerlo sin riesgo propio ni de terceros, será castigado con la pena de multa de tres a doce meses” (p.34010). Si bien, el artículo 20. 7º establece que están exentos de responsabilidad criminal “el que obre en cumplimiento de un deber o en el ejercicio legítimo de un derecho, oficio o cargo” (p.33990).

2.3. Relación con el currículum de Educación Primaria

La formación y concienciación en alergias alimentarias está directamente relacionada con algunos aspectos que se contemplan en el currículum de Educación Primaria, como es la educación en valores. Así, el Real Decreto 126/2014, de 28 de febrero, por el que se establece el currículo básico de la Educación Primaria (*B.O.E.* nº106, sábado, 1 de marzo de 2014) en su artículo 7.a). “Objetivos de la Educación Primaria”, recoge la necesidad de formar alumnos que aprendan a conocer y apreciar valores y normas de convivencia que les preparen para ser ciudadanos que respeten los derechos humanos, lo que lleva a la necesidad de promover, en primera instancia, el respeto a quienes tenemos más cerca, así como a sus diferencias y necesidades, para poder extrapolarlo al resto.

Asimismo, en el artículo 10 “Elementos transversales” del mismo Real Decreto, se recoge la necesidad de que las Administraciones Educativas fomenten el desarrollo de valores que eviten cualquier tipo de discriminación, sin importar la condición o circunstancia personal de cada individuo, lo que también está directamente relacionado con la formación y concienciación en alergias alimentarias, entre otras cosas, al tratar de evitar la exclusión de una parte del alumnado, que puede llegar a sentirse aislado si su entorno no es el adecuado a su enfermedad.

Por otra parte, el Decreto nº 198/2014, de 5 de septiembre, por el que se establece el currículo de la Educación Primaria en la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia (*B.O.R.M.* nº206, sábado, 6 de septiembre de 2014) hace

referencia al proyecto educativo del centro, que ha de incluir, entre otras cosas, el tratamiento transversal de la educación en valores en todas las áreas y etapas. Así, se considera que la educación en alergias alimentarias que facilite la integración absoluta de los alumnos que padecen esta enfermedad crónica, forma parte de dichos valores, que han de fomentar el compañerismo, la igualdad y el respeto y puede llevarse a cabo de forma transversal al resto de áreas.

Este mismo Decreto, en el punto dos de su disposición adicional quinta, establece que el proyecto educativo del centro anteriormente mencionado, también debe contemplar medidas que promuevan compromisos entre las familias y el centro, para mejorar el rendimiento de los alumnos, y en el caso concreto de las alergias alimentarias, estas medidas son, si cabe, más necesarias de lo habitual, pues las familias son una fuente de información básica para el centro y, sobre todo, para el maestro, que además de la formación general que pueda recibir respecto a alergias alimentarias, debe conocer de primera mano por parte de padres o tutores, las características individuales del alumno afectado con alergia, y tener información continua sobre su evolución y necesidades específicas.

En cuanto a contenidos concretos incluidos en el currículum, el mismo Decreto, en el bloque 2 del área de Ciencias Naturales, titulado “El ser humano y la salud” se centra en el cuerpo humano, su funcionamiento, principales enfermedades, así como hábitos saludables para prevenirlos y que por tanto, justifica la inclusión de actividades, en las que los alumnos aprendan además de los hábitos más generales, otros específicos y esenciales para la salud de los alumnos afectado por alergia alimentaria. De este modo, también desarrolla no sólo el conocimiento de sí mismo, sino de la relación con los demás, dando muestra de una conducta responsable, aspecto que también está incluido en los contenidos del bloque 2 del currículum del área de Ciencias Naturales para tercer curso de Educación Primaria.

Por otra parte, en los criterios de evaluación del mismo bloque y área, en el punto 3, se especifica: “Relacionar determinadas prácticas de vida con el adecuado funcionamiento del cuerpo, adoptando estilos de vida saludables,

sabiendo las repercusiones para la salud de su modo de vida” (p.33085), lo que se relaciona directamente con la necesidad por parte de los alumnos alérgicos, de llevar determinados hábitos específicos para lograr el correcto funcionamiento de su cuerpo y evitar repercusiones negativas en el mismo, que puedan provocar reacciones adversas.

Además, y como parte de los estándares de aprendizaje evaluables, destaca no sólo el estándar relativo a conocimiento de estilos de vida saludables y sus efectos, sino también la muestra de conductas empáticas y la identificación de emociones y sentimientos propios y ajenos, siendo esto imprescindible para que sean capaces de comprender las necesidades de sus compañeros y desarrollar conductas adecuadas, a fin de favorecer un ambiente seguro y adecuado para los mismos.

Por último, en este bloque 3, también hay contenidos referidos a la nutrición del ser humano, lo que da pie al planteamiento de actividades relacionadas con la misma, que permitan a los alumnos diferenciar tipos de alimentos que proporcionen los nutrientes adecuados y necesarios para el buen funcionamiento del cuerpo, a pesar de tener que eliminar otros que son supuestamente imprescindibles en cualquier dieta saludable, lo que por otra parte, también les permitirá comprender mejor las dificultades a las que cualquier persona con alergia alimentaria tiene que hacer frente.

2.4. Agentes implicados en el abordaje del alumno alérgico en la escuela

De acuerdo con el documento de posicionamiento publicado por la Academia Europea de Alergia e Inmunología Clínica (EAACI) sobre “la atención al niño alérgico en la escuela” (Muraro et al., 2010) y el documento de consenso sobre recomendaciones para una escolarización segura del alumno alérgico a alimentos y/o látex (MECD y MSSSI, 2013a), para poder llevar a cabo un modelo ideal de diseño de un entorno seguro y saludable centrado en el niño alérgico en la escuela, debe de existir una coordinación Sanidad/Educación/Comunidad/Familia, debiéndose definir las funciones y/o actuaciones específicas que deberían realizar cada uno de los diferentes agentes implicados. Este enfoque integral se realizaría de acuerdo al siguiente

esquema (figura 1):

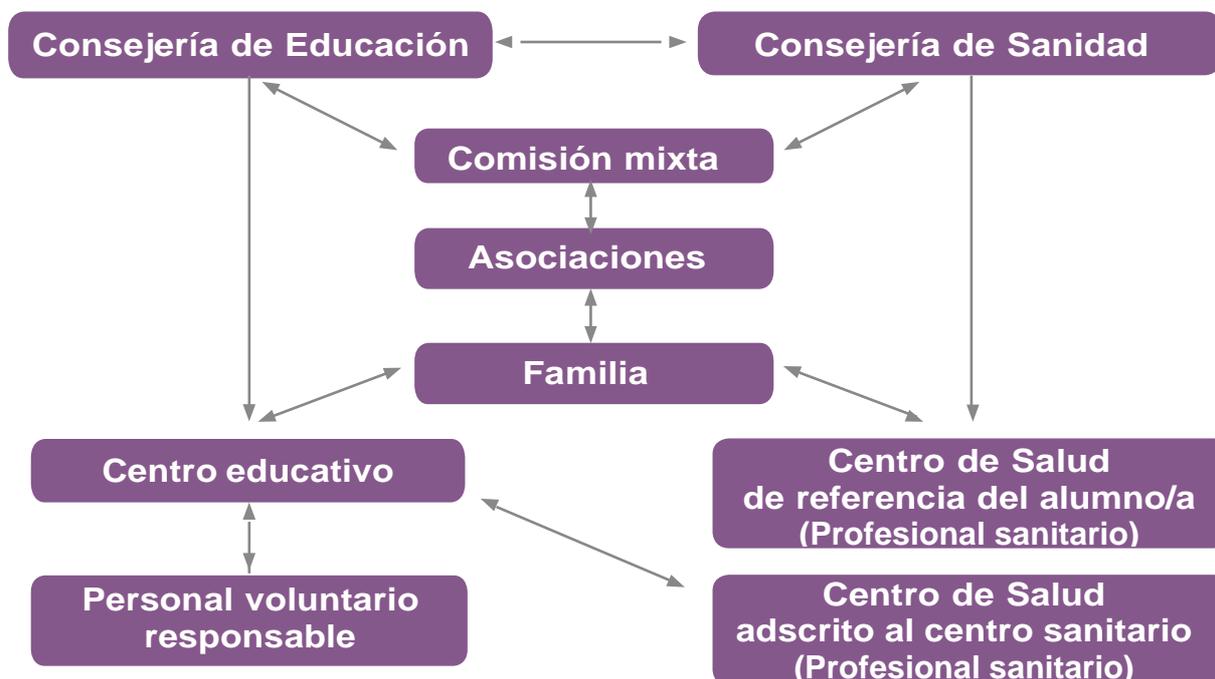


Figura 1. Coordinación de los diferentes agentes. *Fuente:* Documento de consenso sobre recomendaciones para una escolarización segura del alumno alérgico a alimentos y/o látex (MECD y MSSI, 2013b).

2.5. Recomendaciones y retos para el centro educativo

Siguiendo el esquema del anterior apartado (figura 1), se van a definir las funciones y/o actuaciones específicas, aunque en forma de retos y recomendaciones, debido al carácter voluntario de las mismas, que debería realizar el centro educativo, en relación a la atención específica que requiere un alumno susceptible de sufrir una alergia a los alimentos, en dicho centro.

Conscientes del alcance de este problema y dado que en España no existe una legislación específica que regule y proteja los derechos de los niños alérgicos en la escuela, así como de unas normas que regulen la forma de actuar de los maestros ante un alumno alérgico que precisase una atención concreta en la escuela (prevención de sus reacciones alérgicas, actuación en caso de una reacción anafiláctica, etc.) y dado que los centros educativos son considerados como motores para la promoción y educación para la salud, un

grupo de profesionales y expertos de los sectores de Educación y Sanidad, tanto de la Administración central como autonómica, junto con diversas asociaciones de pacientes y sociedades científicas, han ido desarrollando una serie de guías y recomendaciones, con el objetivo de ir promoviendo una escolarización segura para este tipo de alumnado en los centros educativos. (MECD y MSSSI, 2013a).

Estas guías, además de buscar crear un entorno seguro y saludable en el centro escolar para el alumnado alérgico, minimizando el riesgo de exposición a los alérgenos durante la jornada escolar (principalmente a la hora del recreo y del comedor) y durante las actividades extraescolares (excursiones, celebraciones, actividades deportivas, etc.), buscan que el menor no se sienta discriminado por nadie de su entorno, ni sea excluido de ninguna actividad, tanto lectiva como lúdica, consiguiendo de esta forma proteger tanto el bienestar físico como psicoemocional del menor (MECD y MSSSI, 2013a, MECD y MSSSI, 2013b y AEPNAA, 2010).

Las principales guías a las que se hacen referencia son:

- Documento de consenso sobre recomendaciones para una escolarización segura del alumno alérgico a alimentos y/o látex (MECD y MSSSI, 2013a), donde se pretende “facilitar propuestas que ayuden a la escolarización y a la gestión de un ambiente más seguro para el alumnado alérgico a alimentos y/o látex y a orientar sobre la forma de actuar ante una emergencia sanitaria relacionada con las alergias a los alimentos y/o látex en un centro educativo” (p.8).
- Guía informativa: alergia a alimentos y/o al látex en los centros educativos. Escolarización segura (MECD y MSSSI, 2013b). Entre otras cosas, pretende “definir normas o recomendaciones para atender las especificidades relativas a la salud del alumnado y la educación en hábitos saludables y poderlas integrar, de manera natural, en el PEC” (p.12).
- Alergia a alimentos. Alergia al látex. Guía para profesores (AEPNAA, 2010). Esta guía pretende “ser un referente para profesores y otros educadores sobre cómo prevenir las reacciones alérgicas en sus alumnos alérgicos y sobre

cómo actuar adecuadamente en caso de que éstas se produzcan” (p.4).

Además de estas guías, existen multitud de páginas web, tanto nacionales como internacionales, pertenecientes a entidades públicas, asociaciones de pacientes y sociedades científicas, donde los profesores tienen la posibilidad de poder encontrar información muy útil y variada sobre ciertos tipos de alergia, actuación en caso de urgencia, noticias, etc., así como una serie de recursos didácticos como cuentos, videos, dibujos, etc., de cara a su posible uso en los centros educativos. Destaca como guía de ámbito internacional, la realizada por la Asociación Nacional de Educación Americana (NEA, 2012): “Alergia a los alimentos: lo que el personal de la escuela debe saber” por estar ilustrada y escrita de una manera muy didáctica y práctica. En cuanto a asociaciones de pacientes destaca la Asociación Española de Padres y Niños Alérgicos a Alimentos (AEPNAA) y en cuanto a las sociedades científicas la Sociedad Española de Alergología e Inmunología Clínica (SEAIC).

De acuerdo con el Documento de consenso sobre recomendaciones para una escolarización segura del alumno alérgico a alimentos y/o látex (MECD y MSSSI, 2013a), la Guía informativa: alergia a alimentos y/o al látex en los centros educativos. Escolarización segura (MECD y MSSSI, 2013b), el documento de Alergia a alimentos. Alergia al látex. Guía para profesores (AEPNAA, 2010) y el documento de posicionamiento de la EAACI (Muraro et al., 2010), se pueden establecer las recomendaciones descritas en siguientes apartados, atendiendo a las distintas responsabilidades de cada una de las partes implicadas en el centro educativo:

2.5.1. Dirección del centro educativo

El primer y principal reto que tiene que marcarse el centro educativo debe de ser proteger los derechos de los niños alérgicos en la escuela. Para ello, según Muraro et al. (2010), el centro educativo debe actuar en con el fin de procurar los siguientes derechos de los niños alérgicos:

- Recibir educación en un ambiente seguro y saludable, con el menor número posible tanto de alérgenos desencadenantes como de irritantes, y respirar el aire limpio en la escuela.
- No ser estigmatizado debido a su estado.

- Poder participar en todas las actividades escolares educativas y recreativas al mismo nivel que sus compañeros.
- Tener acceso a la medicación y otras medidas para aliviar sus síntomas.
- Tener acceso a personal formado que pueda tratar las reacciones agudas.
- Recibir una educación adaptada a su estado si es necesario. (p.2)

Pero para poder llevar a cabo todo ello, sería necesario incluir dentro de la política del centro un “Plan de actuación” para la atención al alumnado con alergias alimentarias, conocer e identificar fácilmente al alumnado con alergia alimentaria y establecer una coordinación entre las administraciones públicas y el centro, así como, entre el centro, profesionales sanitarios y familias, es decir, todo aquello relacionado con el control de la alergia del alumno (Muraro et al., 2010; MECD y MSSSI, 2013b).

Por otra parte, sería recomendable incluir dentro del proyecto de formación del centro escolar, una formación voluntaria sobre alergias alimentarias, dirigido a todo el personal del centro educativo, aparte de proponer un protocolo de intervención ante una reacción anafiláctica y facilitar la presencia de personal voluntario, que adquiriera las habilidades necesarias para actuar en caso de *shock* anafiláctico y que además, fuese el responsable de la custodia y conservación de medicación de rescate. En todo caso, este personal tendría que tener inmunidad frente a acusaciones judiciales por las consecuencias derivadas de la administración de la medicación de urgencia y rescate, en caso de anafilaxia (Muraro et al., 2010; MECD y MSSSI, 2013b).

Por último, a fin de favorecer la participación del alumnado alérgico en todas las actividades escolares, dentro y fuera del centro, sería imprescindible que también se garantizaran las medidas de protección adecuadas (MECD y MSSSI, 2013a).

2.5.2. Profesorado del centro educativo

El profesorado, como bien se refleja en el Código Deontológico de la Profesión Docente del Consejo General de Colegios Oficiales de Doctores y Licenciados en Filosofía y Letras y en Ciencias de España (2010), tiene la obligación de adoptar el principio de formación permanente, para poder atender

las diferentes necesidades del alumnado, siendo imposible lograr una educación de calidad sin la misma. Además, este deber debe de ir unido a los compromisos y deberes que dicho código recoge, en relación al alumnado, con el que el docente debe establecer una relación de confianza, que fomente su autoestima, aparte de atender las necesidades personales y diversas de cada alumno y respetando, entre otras cosas, su seguridad y libertad.

Por tanto, el profesorado ha de recibir formación e información sobre alergia alimentaria que ha de ser impartida por personas expertas en dicha materia, a través del personal de la Administración, por personal sanitario (como contempla un plan pionero en Andalucía (Junta de Andalucía, 2015)), por personal de las Sociedades Científicas o bien por las Asociaciones de Pacientes.

Asimismo, el profesor debe de disponer de una ficha de identificación de alumnado con alergia alimentaria, donde se incluya información concreta de los alimentos que no pueden comer, así como de los síntomas que puede presentar, el tratamiento en caso de urgencia y por supuesto, la información de contacto. Además, se deben de establecer medidas preventivas en la organización del aula, teniendo en cuenta entre otras: la seguridad de los materiales, los productos de higiene, el almuerzo de media mañana, las fiestas, los programas de promoción de salud que se desarrollen en el centro, etc. (MECD y MSSSI, 2013a; MECD y MSSSI, 2013b).

Estas medidas deben incluir unos mínimos, que han de ser de obligado cumplimiento por parte de los alumnos, como: no compartir comida, no tocar la comida del compañero, lavarse las manos y la cara después de comer, limpiar los restos de comida que pueda haber en mesas, sillas, ropa, etc. o tener el almuerzo y bebidas claramente identificados, etc. (AEPNAA, 2010; MECD y MSSSI, 2013b; Muraro et al., 2010).

Por otra parte, los docentes deben ser conscientes de que algunos factores relacionados con la alergia pueden influir negativamente en el rendimiento escolar, dado que es habitual el absentismo debido a la propia enfermedad o a visitas médicas, que algunas medicaciones pueden provocar falta de concentración o somnolencia, y que las reacciones alérgicas, incluso

cuando son leves, pueden producir reacciones visibles que generen rechazo o burlas de los compañeros, lo que puede desembocar en malestar o estado de irritabilidad (MECD y MSSSI, 2013a; MECD y MSSSI, 2013b).

2.5.3. Alumno alérgico

A pesar de que los alumnos alérgicos suelen ser muy responsables y conscientes del problema que padecen, es importante que conozcan qué es la alergia, por qué se produce y cuáles son los síntomas que puede presentar en caso de reacción. No obstante, no debe dejar de participar en todas las actividades, colaborar activamente con docentes y compañeros, así como, evitar utilizar su alergia como motivo de distinción o ventaja. Además de todo esto, es imprescindible que aprendan de todos los medios a su alcance para controlar su alergia de forma autónoma (AEPNAA, 2010; MECD y MSSSI, 2013b).

2.5.4. Resto del alumnado

Dado que uno de los objetivos básicos del sistema educativo es la atención a la diversidad, donde puedan convivir en los colegios niños con distintas características culturales, sociales, económicas, familiares, personales, etc., se hace necesario que los compañeros del niño alérgico reciban una adecuada formación en relación a las alergias alimentarias, con un doble objetivo: por un lado, que conozcan lo que significa el “ser alérgico”, enseñándoles qué cosas pueden perjudicar a su compañero y qué consecuencias puede tener la ingestión o contacto con el alérgeno, para así prevenir situaciones de riesgo tanto en el aula, como fuera de ella. Por otro lado, se debe de crear un clima de solidaridad y respeto, evitando que el alumno se pudiera sentir en algún momento estigmatizado por a su alergia (AEPNAA, 2010; MECD y MSSSI, 2013b).

Esta formación se debe de impartir de forma diferente a la habitual, usando para ello distintos recursos pedagógicos adaptados a la edad y características de cada grupo. Con ello, conocerán la alergia alimentaria y al mismo tiempo la desdramatizarán (MECD y MSSSI, 2013b).

2.5.5. Personal del comedor escolar

Teniendo en cuenta que el comedor escolar es uno de los lugares donde el alumno con alergia alimentaria puede tener mayor riesgo de exposición a un alérgeno, el personal del comedor deberá recibir una adecuada formación en materia de alergias alimentarias, a la hora de la planificación de los menús y de la manipulación y preparación de las dietas de los alumnos alérgicos, debiendo tener especial cuidado en los alérgenos ocultos y asegurando que todos los agentes que intervienen en la elaboración de menús escolares sigan las recomendaciones relativas a las medidas preventivas. Además, debe ser imprescindible tener identificados de forma inequívoca a los alumnos con alergias alimentarias (AEPNAA, 2010; MECD y MSSSI, 2013a; MECD y MSSSI, 2013b).

Se podrían recomendar las medidas preventivas elaboradas por la Asociación Española de Alérgicos a Alimentos y Látex: “el niño con alergia a alimentos y/o látex en el comedor escolar. Recomendaciones” (AEPNAA, 2016) y/o las elaboradas por Asociación de Alérgicos Alimentarios y al Látex de Cataluña IMMUNITAS VERA: “Acogida del comensal con alergia” (INMUNITAS VERA, 2016).

En relación a este apartado, la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, a través de la Consejería de Educación, Cultura y Universidades, ha puesto en marcha dos actuaciones específicas relacionadas con los escolares alérgicos en los centros educativos:

- El “Protocolo de actuación ante situaciones que impliquen alteraciones del estado de salud del alumnado en centros educativos públicos no universitarios” (CEC, 2006), el cual trata de “recomendar las actuaciones a seguir ante circunstancias que en ocasiones desbordan las funciones propias del personal docente (...) en relación a acontecimientos de urgencia por crisis de una enfermedad conocida o desconocida” (p.3).
- El “Plan de Calidad de comedores escolares” (CECU, 2015), con el objetivo de incrementar la seguridad y mejorar las condiciones higiénico-sanitarias de los comedores escolares, que indica:

“que se ofrezcan menús alternativos para aquel alumnado del centro que, por intolerancias, alergias alimentarias u otras enfermedades diagnosticadas que así lo exijan, requiera un menú especial, en aquellos casos en que las características y posibilidades organizativas del comedor lo permitan”. (p.42)

3. OBJETIVOS

3.1 Objetivo general

El objetivo general de este trabajo es el de educar y sensibilizar sobre alergia alimentaria en Educación Primaria, a través de actividades formativas dirigidas a la comunidad escolar.

3.2 Objetivos específicos

Para alcanzar el objetivo general, se proponen los siguientes objetivos específicos:

- OE1:** Desarrollar en el alumnado/profesorado/comunidad educativa la adquisición de hábitos saludables rutinarios, como medidas de prevención, para la creación de un entorno seguro para el niño alérgico, a través del establecimiento de normas de convivencia y de la comunicación entre todos los miembros de la comunidad educativa.
- OE2:** Desarrollar en el alumnado conductas empáticas que eviten la exclusión de los alumnos afectados por alergia alimentaria, a través de los conocimientos adquiridos a través de las actividades, bajo un clima de compañerismo, confianza y respeto.
- OE3:** Facilitar información al profesorado/alumnado para que sea capaz de reconocer los principales factores desencadenantes de la reacción alérgica a alimentos, a través de talleres informativos, así como de actividades lúdicas y de investigación.
- OE4:** Proporcionar herramientas para que el alumnado/profesorado pueda distinguir diferentes síntomas de una reacción adversa ante la exposición a alérgenos, a través del cuento y el juego en el caso de los primeros, y talleres informativos para los últimos.

4. METODOLOGÍA

La principal innovación pedagógica de este proyecto reside en los contenidos que se van a tratar ya que, las alergias alimentarias no forman parte del contenido curricular aunque, como se ha visto en apartados anteriores, sí que tiene cierta vinculación con determinados aspectos del Currículum Oficial, además de afectar a la seguridad en la escolarización de un porcentaje de la población cada vez mayor.

No obstante, y aún siendo ésta la principal innovación, tanto las actividades diseñadas, como la metodología de evaluación, a pesar de no utilizar recursos materiales innovadores por sí mismos, tienen características diferentes a los habituales, ya que su contenido no es frecuentemente utilizado en el aula.

La propuesta consiste en llevar a cabo seis actividades durante las siete primeras semanas del primer trimestre del curso, tanto individuales como grupales, algunas de ellas a través de una metodología lúdica y/o manipulativa, que fomenten la participación del alumnado, con el fin de despertar su interés y desarrollar su capacidad crítica, así como de facilitar que se conviertan en constructores de su propio aprendizaje, siempre bajo un clima de confianza, compañerismo, tolerancia y respeto. Estas actividades se incorporarán a la programación de aula de la asignatura/s de Ciencias Naturales, Comprensión Lectora y Plástica.

Se considera necesario el empleo de algunas actividades de trabajo grupal, basadas en el trabajo cooperativo, puesto que éste produce un mayor rendimiento que aquellos únicamente individuales y competitivos (Johnson, Johnson y Stanne, 2000), además, según León, Gonzalo y Polo (2012), ayuda a disminuir las conductas de acoso entre iguales, entre las que se incluye la exclusión social, ya que permite un mayor contacto personal y por tanto, aumento de la empatía, aspecto que es imprescindible en el caso que nos ocupa.

Se trata, por tanto, de buscar en todo momento un aprendizaje significativo y la funcionalidad de los contenidos, y en este sentido, según Díaz-

Barriga y Hernández (2002), las estrategias de aprendizaje cooperativo son de gran importancia para conseguirlo, ya que promueven la interacción entre alumnos.

Asimismo, se pretende dar un enfoque lúdico, como estrategia de aprendizaje en algunas actividades, procurando que éstas sean motivadoras y divertidas, ajustadas a sus intereses y que les permita aprender a la vez que disfrutan. Así, se trata de convertir el juego en una herramienta útil para el docente, que ayude a fomentar la participación activa de todo el alumnado y aportando dinamismo al aula, al alejarse de tareas rutinarias y repetitivas, ya que como bien apuntan Kolb y Kolb (2010), la creatividad y la productividad no están reñidas, sino que se complementan si se consigue crear un ambiente en el que puedan coexistir, pudiendo el juego convertirse en una de las mejores formas de aprendizaje experimental. Además, como indicaba Vygotsky, el juego tiene un carácter central en la vida del niño y se convierte en una de las formas en las que éste puede participar en la cultura (citado en Baquero, 1999).

Además, todo ello se plantea de modo transversal a las asignaturas de Ciencias Naturales, Comprensión Lectora y Plástica, a través de talleres específicos en algunos casos, o como actividades complementarias a las desarrolladas en el aula en otros.

No obstante, antes de comenzar con las actividades enfocadas al alumnado, se propone una actividad destinada a la formación de profesorado, a fin de que adquieran conocimientos mínimos que les permitan desarrollar otras dirigidas a los niños, así como procurar un entorno seguro al alumno con alergia alimentaria. Obviamente, todo ello partiendo de la base de una comunicación y contacto permanente con los padres o tutores del alumno, que son quienes facilitarán la información más cercana y precisa, acerca de las características y necesidades específicas de cada caso concreto.

Por otra parte, a pesar de que en los siguientes apartados se propone una temporalización determinada, ésta dependerá de las prioridades establecidas en el aula por el tutor, así como de las circunstancias específicas de la misma. Por tanto, existe flexibilidad en relación al orden y los tiempos

propuestos, así como en cuanto a la adaptación de las mismas a los contenidos curriculares trabajados durante el curso.

4.1. Contenidos

A través de las diferentes actividades que se van a ir detallando en el siguiente apartado, se irán desarrollando contenidos relativos a alergias alimentarias, siempre adaptadas al grado de madurez y desarrollo de los alumnos de tercer curso.

En concreto, se dará a conocer qué es una alergia alimentaria, qué puede desencadenar una reacción alérgica, los diferentes síntomas de una reacción alérgica, así como los distintos comportamientos y hábitos para prevenir que ésta se produzca. A su vez, se proponen tareas en las que se pueden buscar alternativas alimentarias a los alimentos “prohibidos”, lo que, por otra parte, puede ser aprovechado como trabajo complementario para profundizar en conocimientos sobre nutrición.

Por ello, el plan de formación inicial para el profesorado en alergias alimentarias debería incluir una serie de conceptos básicos como origen y definiciones de alergias alimentarias, factores de riesgo, principales alérgenos, síntomas y signos de las reacciones alérgicas a los alimentos, así como, prevención de las reacciones alérgicas.

4.2. Actividades

Dado que las medidas preventivas, en forma de normas y hábitos, han de ser establecidas y conocidas por todos desde el comienzo del curso conviene, lo antes posible, desarrollar actividades destinadas a la comprensión y asimilación de las mismas. De esta forma, se pretende que no sean entendidas como una simple imposición sin sentido, sino como pautas de comportamiento necesarias y destinadas a la consecución de una convivencia adecuada y saludable para todos.

Actividad 1

- Título: “Los profesores también aprenden sobre alergia”.
- Objetivos:

- Informar al profesorado sobre alergias alimentarias y actuación en caso de emergencia.
 - Fomentar el compromiso en la obtención de un entorno seguro para el/los niños alérgicos que favorezca su salud física y emocional.
 - Sensibilizar sobre las consecuencias emocionales que la alergia tiene para el niño ante la falta de un contexto adecuado.
- Contenidos:
 - Concepto de alergia alimentaria.
 - Reacciones ante la exposición al alérgeno.
 - Medidas de higiene para un entorno seguro.
 - Conocimiento de factores de riesgo en el ámbito escolar.
 - Recursos: Ordenador portátil, proyector, folleto informativo y guías informativas.
 - Duración: Dos horas.
 - Descripción:

Esta actividad está dirigida a los profesores, aunque es recomendable que la realice todo el personal del centro educativo, ya que la creación de un entorno seguro para los niños alérgicos es labor de todos los miembros de la comunidad educativa.

Para llevarla a cabo se contará con la colaboración de miembros de AEPNAA (Asociación Española de Personas con Alergias a Alimentos y Látex) que siempre se muestran dispuestos a colaborar en esta formación, tan necesaria para cualquier centro que lo solicite. Además, se les facilitará folleto informativo, así como las distintas guías mencionadas en apartados anteriores (MECD y MSSSI, 2013a; MECD y MSSSI, 2013b; AEPNAA, 2010; Muraro et al., 2010). Con este taller, no se pretende que los profesores se conviertan en auténticos expertos en las causas físicas que dan lugar a la alergia o que sepan absolutamente todos los alimentos, colorantes, conservantes, etc., prohibidos para cada tipo de alergia. En todo caso, se procurará que tengan

una información básica que les haga conscientes de que los niños alérgicos no pueden ni deben compartir alimentos, que resulta imprescindible lavarse las manos no sólo antes, sino también después de comer, que bajo ningún concepto han de ingerir nada que no tenga el visto bueno de la familia o que sean capaces de reconocer diferentes reacciones adversas. Todo ello, encaminado a concienciarlos de la necesidad de que el alumnado al completo debe conocer la enfermedad de su compañero/a y solidarizarse, tomando medidas que eviten factores de riesgo para su salud. Además, se pretende lograr que se conciencien del posible riesgo de exclusión de los niños alérgicos, si esto no se lleva a cabo, y que por tanto, sean capaces de adoptar medidas para que esto no ocurra.

Por otra parte, intervendrán padres de niños del colegio con alergia a algún tipo de alimento para dar a conocer los problemas, miedos o carencias a los que hacen frente al dejar a sus hijos en el colegio, así como posibles inconvenientes a los que los niños hayan tenido que hacer frente. De este modo se pretende hacer llegar la información de primera mano y de una forma mucho más cercana, favoreciendo la comunicación familia-escuela.

Actividad 2

- Título: “Blancanieves y el príncipe Adrenalín”
- Objetivos:
 - Conocer la alergia alimentaria de forma amena y entretenida.
 - Interiorizar la importancia de la misma y la gravedad de sus consecuencias.
 - Despertar conductas empáticas.
- Contenidos:
 - La alergia alimentaria y sus consecuencias.
 - Alimentos que provocan alergia.
 - La adrenalina como compañero inseparable de la persona alérgica.

- Recursos: Cuento impreso en papel para que todos los alumnos puedan seguir la lectura y participar en ella.
- Agrupación: No se llevará a cabo agrupación específica, la lectura se hará en clase con el sistema de agrupación habitual de la misma.
- Duración: Una sesión de cuarenta y cinco minutos.
- Descripción:

Se trata de una actividad de iniciación para que los niños tomen contacto con el concepto de alergia alimentaria de forma sencilla y procurando despertar su interés.

Aprovechando la clase de comprensión lectora, se llevará a cabo la lectura del cuento “Blancanieves y el príncipe Adrenalín” (Escarrer, 2012).

- Evaluación:

A través de las siguientes preguntas de lectura comprensiva del cuento (que se especifican a continuación), se detectará el nivel de comprensión del contenido del mismo:

- *¿Por qué Blancanieves no podía comer manzanas?*
- *Indica algunos alimentos que pueden producir alergias.*
- *Aunque no veamos leche, huevo, frutos secos, etc. en los diferentes alimentos ¿podemos estar seguros de que no los contienen?*
- *¿Qué puede pasarle a una persona si come algún alimento al que sea alérgica?*
- *¿Qué crees que hay que hacer si alguien cerca de ti comienza a tener una reacción alérgica?*

Una vez contestadas las preguntas de modo individual, se irán exponiendo diferentes respuestas en voz alta en el aula, para generar un debate en el que aprendan unos de otros y poder resolver dudas que hayan podido surgir.

El docente debe aprovechar esta actividad para hacer saber a los niños

que cuando un alimento provoca reacción, no sólo puede producirse un *shock* anafiláctico como el de Blancanieves, sino que a veces es una simple roncha, picor, alguna inflamación, dolor de estómago o simplemente no se encuentran bien, y que en esos casos, se debe avisar cuanto antes para evitar un agravamiento de la situación.

Actividad 3

- Título: “¡Cuidado con la plastilina!”.
- Objetivos:
 - Conocer la contaminación cruzada y las trazas.
 - Descubrir la importancia de hábitos imprescindibles para lograr un entorno seguro, y facilitar la prevención de posibles reacciones alérgicas.
- Contenidos:
 - Contaminación cruzada y trazas.
 - Hábitos saludables ante alergias alimentarias.
- Recursos: Plastilina de diferentes colores.
- Agrupación: Se agrupará el aula en grupos de seis.
- Duración: Una sesión de cuarenta y cinco minutos.
- Descripción:

Se trata de una actividad lúdica en la que los niños podrán disfrutar manipulando la plastilina y simulando hacer comidas con la misma, pero que tiene la dificultad añadida de que cada alumno va a recibir una nota en la que se le informará de que padece alergia a uno de los colores de plastilina. Todos los niños dispondrán de tres colores diferentes de plastilinas para hacer sus menús, obviamente ninguna de las que reciba será del color al que es “alérgico”.

Una vez finalizados los menús, el profesor le pedirá a cada uno de los alumnos que comparta alguno de sus alimentos con un compañero de su grupo.

No obstante, hay unas normas muy bien definidas que deben seguirse de forma rigurosa:

- 1- Todo lo que hagamos tiene que ser en nuestra propia mesa para no entrar en contacto con la mesa del compañero/a (ya que no sabemos a qué es alérgico/a y los restos (trazas) de nuestra plastilina le pueden hacer daño).
- 2- Si observo que alguno de mis compañeros ha entrado en contacto con la mesa de otro alumno al elaborar su menú de plastilina, tengo que comunicarlo rápidamente, pues la mesa se debe limpiar muy bien y las dos personas afectadas han de lavarse las manos rápidamente.
- 3- No comparto nada sin saber antes a qué color es alérgica la persona a la que le tengo que entregar parte de mi menú. En caso de que no sea alérgica a nada, pero haya manipulado alguna plastilina del color al que yo soy "alérgico", se deberá lavar las manos antes de que yo le pase mi alimento.
- 4- Si la otra persona es alérgica a un color de los que yo he usado, no le daré nada de lo que he hecho, ya que mis manos tienen restos de la plastilina que le hace daño y cuando toco cualquier otro alimento, lo estoy contaminando.
- 5- Cuando terminamos, recogemos todo muy bien, lo limpiamos y nos lavamos las manos para no dañar a los compañeros que tienen "alergia a mi plastilina".

Una vez finalizada la actividad, el profesor le hará saber a los niños que con la comida de las personas alérgicas hay que hacer lo mismo que con la plastilina, es decir, no manipularla sin tener las manos, los recipientes y las superficies a utilizar totalmente limpios y sin estar en contacto con otros ingredientes potencialmente peligrosos.

Nota: Para el desarrollo de esta actividad se puede aprovechar la clase de plástica.

- Evaluación: La evaluación se llevará a cabo por observación directa, en la que se tendrá en cuenta no sólo la comprensión de los contenidos, sino también las actitudes e interés de los alumnos por evitar “perjudicar” a otros alumnos con “alimentos prohibidos” o restos de los mismos.

Actividad 4

- Título: “Día de juegos sobre alergias”
- Objetivos:
 - Profundizar en conocimientos sobre los alérgenos concretos que pueden contener algunos alimentos, así como hábitos saludables y medidas de prevención.
 - Crear un clima de diversión que favorezca la familiaridad con la alergia alimentaria de manera natural y agradable.
- Contenidos:
 - Clasificación de alimentos en función del alérgeno que contienen.
 - Distinción de comportamientos y conceptos acertados o erróneos en relación a alergias alimentarias.
- Recursos: Ordenador, pizarra digital, tarjetas, cajas rojas y cajas verdes
- Agrupación: Grupos de seis niños.
- Duración: Una clase de cuarenta y cinco minutos.
- Descripción:

En esta actividad los niños participan en dos juegos. El primero es un juego interactivo “Mr. Nose-it-All's Food Allergy Bubble Game” (AAAAI, 2012). Consiste en explotar burbujas de alimentos perjudiciales para las personas con algún tipo de alergia, pudiendo seleccionar entre alergia al huevo, al pescado, al marisco, la proteína de la leche, los cacahuets o el trigo. También irán apareciendo burbujas con otros alimentos no perjudiciales, en caso de

explotarlas por error, van quitando una de las tres vidas de las que disponen. Aunque se trata de una página en inglés, no debe haber problemas para entenderlo, pues el juego se desarrolla con dibujos. No obstante, se puede solicitar ayuda al profesor de Inglés, para garantizar que los niños dominan términos como “milk, egg, fish, etc.” (leche, huevo, pescado, etc.), que sólo aparecen al comienzo del juego, para seleccionar la alergia con la que van a “explotar burbujas”. Cada miembro del grupo saldrá a participar explotando burbujas relativas a cada una de las alergias. El equipo que acumule más puntos, será el ganador.

El siguiente juego se hará manteniendo los equipos, para no romper la dinámica de la clase. En este caso, el profesor les entregará una caja verde y una roja a cada equipo, además de tarjetas boca abajo con frases correctas e incorrectas en relación a la alergia alimentaria, del tipo: “Me debo lavar las manos antes y después de comer”, “Siempre comparto el desayuno con mis compañeros porque no puede pasar nada malo”, “Toco el bocadillo de mi amigo sin lavarme las manos”, “No bebo del vaso de otra persona porque he podido comer algo que le siente mal”, “Los yogures y el pescado son sanos para todo el mundo”, “Si mi compañero tiene mucho picor, aviso al profesor rápidamente”, etc. Por turnos, un miembro de cada equipo dará la vuelta a su tarjeta, la leerá en voz alta y la pondrá en la caja que estime oportuno (roja si la frase es incorrecta o verde si es correcta); así sucesivamente hasta que participen todos alumnos. El equipo con más aciertos gana el juego.

Esta actividad se puede enmarcar en la asignatura de Ciencias Naturales pues está relacionada con los hábitos saludables para prevenir enfermedades, bloque 2 “El ser humano y la salud”.

- Evaluación: La evaluación se realizará por observación directa.

Actividad 5

- Título: “Aprendemos de las etiquetas”
- Objetivos:
 - Reconocer alérgenos al leer una etiqueta.

- Comprobar que a pesar de no ser obvio, muchos alimentos contienen ingredientes perjudiciales para personas alérgicas.
- Contenidos:
 - Apreciación de alérgenos en etiquetado de alimentos.
- Recursos: Copias de etiquetas de diferentes alimentos, tarjetas con dibujos de niños y el nombre de la alergia alimentaria que padecen, papel y lápiz.
- Agrupación: Grupos de cuatro alumnos.
- Duración: Una clase de cuarenta y cinco minutos.
- Descripción: Cada grupo dispondrá de cuatro tarjetas con dibujos de niños con su nombre y el nombre del/los alimentos a los que son alérgicos:
 - *Mario: alergia al huevo*
 - *Paula: alergia a la proteína de la leche*
 - *Jaime: alergia al trigo*
 - *María: alergia a varias frutas y verduras (tomate, lechuga, patata, manzana y pera).*

Además, se les proporcionarán copias de etiquetas de ingredientes de diferentes alimentos. Obviamente, estas etiquetas no deben ser demasiado complejas de entender y no se le exigirá a los niños que distingan conservantes, colorantes o estabilizadores que puedan contener alérgenos.

Antes de comenzar la actividad, el profesor leerá en voz alta una de las etiquetas que les ha proporcionado, para que sean capaces de comprender los aspectos más importantes en los que se han de fijar. Entre todos, con la ayuda del docente, decidirán cuál es el ingrediente “prohibido” que contiene y pondrán la etiqueta bajo la tarjeta del niño que no puede ingerir ese alimento. Tras esta puesta en común, los diferentes grupos trabajarán en equipo, debiendo decidir dónde se sitúa cada una de las etiquetas. En caso de que haya alguna que contenga ingredientes perjudiciales para varios de los casos que se les facilitan, lo anotarán en un papel.

Esta actividad puede ser complementaria a la asignatura de Ciencias

Naturales, ya que también permite profundizar en la misma, si así lo desea el profesor, pudiendo aprovecharse para ayudar a los niños a distinguir qué alimentos son más ricos en hidratos de carbono, proteínas, vitaminas, etc.

- Evaluación: La evaluación se realizará por observación directa.

Actividad 6

- Título: “Y ahora ¿qué comemos?”
- Objetivos:
 - Desarrollar la capacidad crítica y la autonomía del alumnado, así como su destreza en comunicación oral.
 - Interiorizar las dificultades de las personas alérgicas en su día a día.
 - Fomentar el compañerismo, respeto y solidaridad a través del trabajo en equipo.
- Contenidos:
 - Alternativas alimentarias en caso de alergias.
 - Diseño de menú equilibrado.
- Recursos: Ordenador con acceso a internet, cartulina, bolígrafo y opcionalmente, rotuladores, fotografías, dibujos o cualquier otro recurso asequible a los alumnos y que estimen conveniente.
- Agrupación: Grupos de cuatro alumnos.
- Duración: Una semana de investigación en casa, una sesión de 45 minutos para desarrollo en común en el aula y otra de exposición.
- Descripción:

Se trata de realizar un trabajo de investigación en grupo en el que cada alumno tendrá bien definida su labor. Continuando con los cuatro casos de niños con alergias de la actividad anterior, deberán elaborar un menú equilibrado con desayuno, comida, merienda y cena, en el que no se incluya ninguno de los alérgenos que afectan a los ya mencionados personajes

ficticios. Cada uno de los miembros del grupo será encargado de elaborar una parte de ese menú (desayuno, comida, merienda o cena).

Una vez hecha la labor individual de cada miembro del equipo, lo plasmarán todo de modo común en una cartulina (cuyo diseño queda a su libre elección), para más adelante exponerlo de forma oral ante profesor y compañeros.

Además, en una nota final, deberán indicar las medidas preventivas que se deben llevar para cocinar los alimentos.

- Evaluación:

La evaluación de esta actividad puede llevarse a cabo en el momento se impartir los contenidos relacionados con el bloque 1 de Ciencias Naturales *“Iniciación a la actividad científica”*, en cuyo caso, se deberá tener en consideración los siguientes criterios de evaluación y estándares de aprendizaje evaluables:

- Criterios de Evaluación:

1. Obtener información relevante sobre hechos o fenómenos previamente delimitados haciendo predicciones sobre sucesos naturales, integrando datos de observación directa e indirecta a partir de la consulta de fuentes directas e indirectas y comunicando los resultados.

4. Trabajar de forma cooperativa, apreciando el cuidado por la seguridad propia y de sus compañeros, cuidando las herramientas y haciendo un adecuado uso de los materiales.

- Estándares de aprendizaje evaluables:

1.1. Selecciona y organiza información concreta y relevante, obteniendo conclusiones y comunicando su experiencia oralmente y por escrito.

4.3. Presenta los trabajos de manera ordenada, clara y limpia en soporte papel y digital.

4.4. Conoce y respeta las normas de uso y de seguridad de los instrumentos y de los materiales de clase.

4.5. Conoce y respeta las normas de uso y de seguridad de los instrumentos y de los materiales de trabajo.

En caso de no enmarcarla en dicha asignatura, la evaluación se hará por observación directa a través de hoja de registro como se indica en apartados posteriores.

4.3. Relación entre objetivos específicos y actividades

La primera actividad, dirigida al profesorado, se relaciona directamente con todos los objetivos específicos (OE), pues es la más completa, ya que facilita la formación necesaria para que los docentes puedan llevar a la práctica el resto de actividades con el alumnado.

Además, todas las actividades van enfocadas a desarrollar conductas empáticas que faciliten una convivencia basada en el respeto, la comprensión y la solidaridad, por lo que facilitan la adquisición del OE 2. De un modo u otro, también tratan los diferentes factores desencadenantes de reacción alérgica, lo que facilita la adquisición de OE 3.

De modo más específico, la actividad 2 también incluye datos en relación a diferentes síntomas que pueden presentarse en una reacción alérgica, por lo que está directamente relacionada con el OE 3.

Por otra parte, la actividad 3, aunque más limitada en cuanto a número de objetivos, establece la base de unas conductas y hábitos imprescindibles para crear un entorno seguro que facilite la total integración del niño alérgico, por lo que facilita la adquisición de los OE 1.

En cuanto a la actividad 4, se puede decir que es quizá la más completa de todas las enfocadas a los alumnos, pues a través del juego de las cajas rojas y verdes, se consigue entablar relación directa con todos los objetivos específicos.

Finalmente, las dos últimas se centran más en conocer la dificultad de vivir eliminando ciertos ingredientes de la dieta, por lo que facilitan fundamentalmente la adquisición del OE 2 y OE 3. No obstante, la actividad 6 también incluye medidas preventivas en la elaboración de menús, facilitando

también la adquisición del OE 1.

A continuación (tabla 1), se representa de forma esquemática la contribución de cada una de las actividades propuestas a cada uno de los objetivos específicos del proyecto.

Tabla 1. Relación de las actividades con los objetivos del proyecto.

Objetivos Específicos	OE₁	OE₂	OE₃	OE₄
Actividad 1	x	x	x	x
Actividad 2		x	x	x
Actividad 3	x	x	x	
Actividad 4	x	x	x	x
Actividad 5		x	x	
Actividad 6	x	x	x	

4.4. Temporalización

Como ya se ha indicado en apartados anteriores, hay cierta flexibilidad en cuanto a la temporalización de las actividades, así como en la elección del marco adecuado para desarrollarlas. No obstante, y dado que se han de implantar normas y hábitos de seguridad en el aula desde un principio, se considera necesario que el comienzo de las actividades se haga cuanto antes, con el fin de que los alumnos las interioricen y asimilen, dando sentido a las mismas. Así, se establece la siguiente temporalización:

- Primera semana del curso académico: Actividad 1. Se hará fuera del horario escolar, como actividad formativa para el profesorado.
- Segunda semana del curso académico: Actividad 2 y actividad 3. La primera se hará en una sesión en hora de lectura comprensiva, mientras que la segunda tendrá lugar en una sesión de clase de Plástica.
- Tercera semana del curso académico: Actividad 4. Ésta tendrá lugar en una sesión de clase de la asignatura de Ciencias Naturales.

- Cuarta semana del curso académico: Actividad 5. Se llevará a cabo en una sesión de clase de Ciencias Naturales.

- Quinta y sexta semana del curso académico: Actividad 6. Durante la quinta semana, los alumnos realizarán labor de investigación. Finalmente, en la sexta semana, se emplearán dos sesiones de clase de Ciencias Naturales, una para la puesta en común y otra para la exposición.

4.5. Recursos

Para poder desarrollar las actividades propuestas, además de los recursos materiales especificados en cada una de las mismas, se precisarán los recursos espaciales y personales que se indican a continuación.

En cuanto a recursos espaciales tan sólo sería necesaria el aula para el desarrollo de las actividades destinadas al alumnado y una sala donde pueda llevarse a cabo el taller destinado a formación previa del profesorado.

Por otra parte, también serán necesarios ciertos recursos personales como el apoyo de miembros de AEPNAA (Asociación Española de Personas con Alergia a Alimentos y Látex) para la primera actividad formativa, además de padres dispuestos a colaborar en la misma.

5. EVALUACIÓN

Para que la evaluación permita conocer el cumplimiento de los objetivos de este proyecto, el procedimiento básico que se empleará será la observación directa durante el desarrollo de las actividades, así como en las rutinas y convivencia diaria. Se ha de tener en cuenta que, a pesar que desde el comienzo se establecen normas de convivencia con el fin de promover un entorno seguro que facilite la total integración del alumnado con alergia alimentaria, algunos de los beneficios de esta propuesta no son inmediatos, pues la interiorización de hábitos y rutinas requiere más tiempo, por lo que precisa de una observación sistemática, que permita recoger de forma adecuada el nivel de progreso.

No obstante, para poder realizar una evaluación completa y eficaz, es necesario llevar a cabo una evaluación inicial, continua y final.

Así, la evaluación inicial es imprescindible para tomar conciencia de los conocimientos previos de los alumnos en materia de alergia alimentaria. Para ello, se pueden plantear preguntas del tipo: “¿Qué sabes de la alergia?, ¿a qué podemos ser alérgicos?, ¿conoces las alergias a alimentos?, ¿sabes cómo podemos ayudar a alguien con ese tipo de alergia?, etc.”

Además, la evaluación continua a través de la observación sistemática antes mencionada, proporcionará información sobre la adecuación de las actividades, así como acerca del comportamiento, participación y actitudes mostradas por los alumnos u otros sucesos destacables, que se irán recogiendo en una hoja de registro (Anexo I).

Por último, la evaluación final está enfocada a la obtención de información en relación a la consecución de los objetivos previstos, para lo cual, y teniendo en cuenta que en este proyecto lo importante no es la obtención de un resultado académico en relación al currículum oficial, sino el desarrollo de comportamientos y actitudes empáticas, así como el establecimiento de normas y hábitos relacionados con conocimientos extracurriculares, no se propone una prueba objetiva sino la recogida de información a través de las hojas de registro del Anexo II, que permitirán recabar datos sobre todo el proceso y también sobre las diferentes personas (alumnos y profesores) implicadas en el mismo.

6. REFLEXIÓN Y VALORACIÓN PERSONAL

6.1 Reflexión

Bajo mi punto de vista, este proyecto da respuesta a una parte de la población escolar cada vez más numerosa y que lamentablemente, en demasiadas ocasiones, se encuentra con un entorno escolar que no ofrece las condiciones de seguridad necesarias para que su escolarización sea adecuada.

La formación básica que ofrece en relación a alergias alimentarias, proporcionará una base informativa sobre las causas y efectos de éstas, así como, sobre los comportamientos y hábitos necesarios para evitar situaciones

de riesgo. De este modo, se fomentarán conductas y actitudes empáticas que ayudarán a crear un entorno seguro y estable, bajo un clima de respeto, tolerancia y solidaridad.

No obstante, y al no haber un marco legislativo que le dé cobertura, aún presenta ciertas dificultades para poder llevarlo a cabo, pues su posible realización va a depender del interés y voluntad del centro escolar, y sobre todo, de los profesores responsables de su puesta en marcha.

6.2 Valoración personal

Con esta propuesta se puede lograr que los alumnos con alergia alimentaria puedan acudir al colegio sin el temor al aislamiento que en ocasiones sufren por falta de información (tanto de profesores como de alumnos), pudiendo reducirse así los altos niveles de ansiedad a los que a menudo han de hacer frente, ante un contexto inseguro para su salud.

Parto del convencimiento personal, de que las alergias alimentarias son un tema que puede y debe ser tenido en mucha más consideración de la que actualmente encontramos en los centros educativos. Por tanto, la base conceptual de este proyecto, ofrece una información de la que muchos centros carecen y que resulta imprescindible para un porcentaje del alumnado cada vez más elevado y a cuya enfermedad, con demasiada frecuencia, no se presta la suficiente importancia hasta que, lamentablemente, presenta alguna reacción adversa de gravedad.

6.3 Prospectiva

Las actividades propuestas van dirigidas a un curso concreto (tercero de educación primaria), pues estos alumnos tienen los conocimientos y grado de madurez necesarios para llevarlas a cabo, cuyo grado de dificultad hace que, en cursos inferiores, no sea posible plantearlas. Se ha tratado de que éstas sean lo más completas posible, aportando ideas susceptibles de ser desarrolladas a diferentes niveles, pero evitando limitarlas a los últimos cursos.

Sin embargo, es totalmente imprescindible que el alumnado esté concienciado respecto a las alergias alimentarias desde el principio de su escolarización, pues así pueden conocer y asimilar los diferentes hábitos y

rutinas de forma natural, evitando desplazamientos y exclusiones de los niños con alergia, desde un primer momento. Sería pues preciso adaptar las actividades a cada nivel de madurez y desarrollo, de forma que, haciéndoles partícipes de las dificultades a las que han de hacer frente a diario, todos los alumnos, sean conscientes de la importancia de integrar y ayudar a quienes padecen esta enfermedad crónica.

Personalmente tengo cierta experiencia con alergias alimentarias, pero con la realización de este proyecto, he accedido a documentos que desconocía hasta ahora y que pienso son de total importancia para profesores y centros escolares. Por tanto, éstos pueden servir de base para el desarrollo de futuras propuestas, que incluyan información complementaria a la presentada y dirigida a una población más amplia del sistema educativo y su entorno, con el fin de lograr un contexto totalmente seguro y estable para los niños que padecen alergias alimentarias.

Así pues, se podría abarcar el ámbito del problema del comedor escolar, la coordinación con centros de salud, medicación de urgencia, protocolo de actuación, etc.

Como futura docente, la elaboración de este Trabajo Fin de Grado me ha permitido, no sólo el ya mencionado acercamiento a documentos antes desconocidos, sino la posibilidad de reflexionar en profundidad sobre cómo afrontar el acercamiento a los alumnos de unos conocimientos que han de ser abordados y transmitidos con sencillez y de forma amena, tratando de lograr al mismo tiempo, una profunda sensibilización respecto a los mismos.

7. BIBLIOGRAFÍA

Academia Europea de Alergia e Inmunología Clínica (EAACI) (2013).

Declaración Pública sobre la Alergia a los Alimentos y la Anafilaxia.

Recuperado el 5 de marzo de 2016 de

<http://www.eaaci.org/attachments/FoodAllergy&AnaphylaxisPublicDeclarati onSP.pdf>

American Academy of Allergy, Asthma & Immunology (AAAAI) (2012). *Mr.*

Nose-it-All's Food Allergy Bubble Game. E.E.U.U. Milwaukee. Recuperado 14 de marzo de 2016 de <http://www.aaaai.org/conditions-and-treatments/just-for-kids/food-allergy-bubble-game>.

Asociación de Alérgicos Alimentarios y al Látex de Cataluña (IMMUNITAS VERA) (2016). Acogida del comensal con alergia. Recuperado 28 de marzo de 2016 de <http://www.immunitasvera.org/es/vivir-con-alergia-a-alimentos/la-escuela/comedor-escolar/acogida-del-comensal-con-alergia/>

Asociación Española de Alérgicos a Alimentos y Látex (AEPNAA) (2010). El niño con alergia a alimentos y/o látex en el comedor escolar: Recomendaciones. Recuperado el 27 de marzo de 2016 de <http://www.aepnaa.org/podemos-ayudar/el-nino-con-alergia-a-alimentos-yo-latex-en-el-comedor-escolar.-recomendaciones-120>

Baquero, R. (1999). Vigotsky y el aprendizaje escolar. Buenos Aires: Aique.

Consejería de Educación y Cultura de la Región de Murcia. (2006). *Protocolo de actuación ante situaciones que impliquen alteraciones del estado de salud del alumnado en centros educativos públicos no universitarios*. Murcia: Dirección General de Personal. Servicio de Prevención de Riesgos Laborales.

Consejería de Educación, Cultura y Universidades (2015). *Plan de Calidad de comedores escolares*. Murcia: Consejería de Educación, Cultura y Universidades.

Consejería de Sanidad y Consumo. Dirección General de Salud Pública y Alimentación (2007). Colección Nutrición y Salud: La alergia a los alimentos (5). Madrid: Consejería de Sanidad y Consumo. Recuperado el 20 de abril de 2016 de <http://www.madrid.org/cs/Satellite?blobcol=urldata&blobheader=application%2Fpdf&blobheadername1=Content-disposition&blobheadername2=cadena&blobheadervalue1=filename%3DCNyS5.La+alergia+a+los+alimentos.+PUBLICACI%C3%93N.pdf&blobheadervalue2=language%3Des%26site%3DPortalSalud&blobkey=id&blobtable=MungoBlobs&blobwhere=1271738719902&ssbinary=true>

- Consejo General de Colegios Oficiales de Doctores y Licenciados en Filosofía y Letras y en Ciencias de España (2010). Código deontológico de la profesión docente. Recuperado el 15 de abril de 2016 de <http://www.consejogeneralcdl.es/codigo-deontologico-de-la-profesion-docente/>
- Díaz-Barriga Arceo, F. y Hernández Rojas, G. (2002). *Estrategias docentes para un aprendizaje significativo. Una interpretación constructivista*. México: McGraw Hill.
- Echevarría, I., Zamalloa, T. y Sanz, J. (2014). Las alergias en el aula de educación infantil a través de un estudio realizado por el profesorado en formación. Recuperado el 10 de abril de 2016 de <http://www.uhu.es/26edce/actas/docs/comunicaciones/orales/pdf/019.2-Echevarria-Ugarte.pdf>
- Escarrer, M. (2012). *Blancanieves y el príncipe Adrenalín*. Madrid. Team Pharma, S.L. Recuperado el 7 de marzo de 2016 de <http://www.aepnaa.org/publicaciones/ver-cuento-blancanieves-y-el-principe-adrenalin-13>
- Esteban, M. M., Navarro, A. A. y Canales, E. T. (2007). Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) sobre alergias alimentarias. *Revista del Comité Científico de la AESAN*, (5), 19-76.
- Johnson, D. W., Johnson, R. T. y Stanne, M. B. (2000). *Cooperative learning methods: A meta-analysis*. Minneapolis, MN: University of Minnesota Press.
- Junta de Andalucía, Delegación Territorial en Granada de Educación, Cultura y Deporte (2015). *Plan Provincial de atención al alumnado con enfermedades crónicas*. Andalucía: Delegación Territorial en Granada de Educación, Cultura y Deporte.
- Kolb, A. Y. y Kolb, D. A. (2010). Learning to play, playing to learn: A case study of a ludic learning space. *Journal of Organizational Change Management*, 23(1), 26-50.

- León, B., Gozalo, M. y Polo, M. I. (2012). Aprendizaje cooperativo y acoso entre iguales. *Infancia y Aprendizaje*, 35(1), 23-35.
- Mills, E. C., Mackie, A. R., Burney, P., Beyer, K., Frewer, L., Madsen, C., ... y Van Ree, R. (2007). The prevalence, cost and basis of food allergy across Europe. *Allergy*, 62(7), 717-722.
- Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad (2013a). Documento de consenso sobre recomendaciones para una escolarización segura del alumno alérgico a alimentos y/o látex. Recuperado el 19 de marzo de 2016 de http://www.msssi.gob.es/profesionales/saludPublica/prevPromocion/promocion/saludJovenes/docs/Alergia_Alimentos_latex.pdf
- Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad (2013b). Guía informativa: alergia a alimentos y/o al látex en los centros educativos. Escolarización segura. Recuperado el 19 de marzo de 2016 de http://www.msssi.gob.es/profesionales/saludPublica/prevPromocion/promocion/saludJovenes/docs/Alergia_Alimentos_Latex_GuiaInformativa_Centros_Educativos.pdf
- Ministerio de Sanidad y Política Social. Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) (s.f). Alergias Alimentarias. Recuperado el 14 de abril de 2016 de [http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/publicaciones/nutricion/Aler_\(3\).pdf](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/publicaciones/nutricion/Aler_(3).pdf)
- Muraro, A., Clark, A., Beyer, K., Borrego, L.M., Borres, M., Lødrup Carlsen, K.C., Carrer, P., Mazon, A., Rance, F., Valovirta, E., Wickman, M. y Zanchetti, M. (2010). The management of the allergic child at school: EAACI/GA2LEN Task Force on the allergic child at school. *Allergy*, 65(6), 681-689.
- Muraro, A., Roberts, G., Clark, A., Eigenmann, P. A., Halken, S., Lack, G., ... y Rancé, F. (2007). The management of anaphylaxis in childhood: position paper of the European academy of allergology and clinical immunology.

Allergy, 62(8), 857-871.

Murua, J. K., y Varela, A. L. S. (2011). Asma, educadores y escuela. *Anales de Pediatría*, 74(3), 141-144.

National Education Association (2012). Alergia a los alimentos: lo que el personal de la escuela debe saber. Recuperado el 25 de abril de 2016 de http://neahealthyfutures.org/wpcontent/uploads/2015/04/foodallergybook_spanish.pdf

Nwaru, B. I., Hickstein, L., Panesar, S. S., Roberts, G., Muraro, A. y Sheikh, A. (2014). Prevalence of common food allergies in Europe: a systematic review and meta-analysis. *Allergy*, 69(8), 992-1007.

Organización de las Naciones Unidas (ONU) (1959). Declaración de los derechos del niño. Proclamada por la Asamblea General de las Naciones Unidas el 20 de noviembre de 1959: resolución 1386 (XIV). Recuperado el 9 de mayo de 2016 de [http://www.un.org/es/comun/docs/?symbol=A/RES/1386\(XIV\)&Lang=S&Area=RESOLUTION](http://www.un.org/es/comun/docs/?symbol=A/RES/1386(XIV)&Lang=S&Area=RESOLUTION)

Pawankar, R., Canonica G.W., S.T. Holgate, S.T., Lockey RF y Blaiss, M. (2013). The WAO White Book on Allergy. Recuperado el 5 de mayo de 2016 de http://www.worldallergy.org/UserFiles/file/MWBOA_ExecutiveSummary_Spanish.pdf

Rona, R. J., Keil, T., Summers, C., Gislason, D., Zuidmeer, L., Sodergren, E., ... y McBride, D. (2007). The prevalence of food allergy: a meta-analysis. *Journal of Allergy and Clinical Immunology*, 120(3), 638-646.

8. ANEXOS

ANEXO I

Hoja de observación sistemática

	Nunca	A veces	Casi siempre	Siempre
Participa y muestra interés en las actividades propuestas.				
Comprende las instrucciones.				
Cumple las normas.				
Respeto los materiales y recursos utilizados.				
Muestra actitudes de respeto a los compañeros.				
Tiene autonomía en la realización de actividades.				
Otros aspectos destacables.				

ANEXO II

Evaluación del alumnado

	Nunca	A veces	Casi siempre	Siempre
Comprende los factores de riesgo de reacción alérgica.				
Conoce los principales síntomas de alergia.				
Respeto las normas de higiene establecidas.				
Adopta medidas preventivas de forma autónoma e independiente.				
Respeto a los compañeros y evita situaciones de exclusión				
Avisa con inmediatez en caso de urgencia.				
Observaciones y comentarios				

Autoevaluación por parte de los alumnos

	Nunca	A veces	Casi siempre	Siempre
Comprendo y cumplo las nuevas normas establecidas en clase.				
Entiendo por qué lo hacemos.				
Sé lo que puede pasar si no cumplimos las normas				
Intento que todos los compañeros puedan participar en nuestros juegos sin peligro para su salud.				
Lo más difícil de entender es...				
Me gustaría cambiar o añadir...				
Otros comentarios				

Evaluación de las actividades

	Nunca	A veces	Casi siempre	Siempre
El material utilizado ha sido apropiado.				
La información ha sido comprendida por los alumnos.				
La temporalización ha sido adecuada.				
Se ha hecho una conexión adecuada y fácil de entender entre las actividades y la realidad.				
Dificultades				
Propuestas de mejora				
Otros comentarios				

Evaluación del profesor y las actividades por parte de los alumnos

	Nunca	A veces	Casi siempre	Siempre
El profesor conoce bien el tema que nos presenta.				
Se le entiende cuando explica.				
Promueve que todos participemos en las actividades.				
Las actividades han sido divertidas.				
He entendido todas las actividades.				
Otros comentarios				

Evaluación del Proyecto

	Nunca	A veces	Casi siempre	Siempre
Los objetivos marcados han sido alcanzables.				
Se han establecido rutinas y normas adecuadas para evitar factores de riesgo.				
Las normas se cumplen adecuadamente y son comprendidas.				
El/los alumnos alérgicos están totalmente integrados en el centro.				
No se han producido situaciones potencialmente peligrosas.				
En caso de producirse, se han tomado las medidas adecuadas con celeridad.				
La comunicación con la familia ha sido fluida.				
Los padres o tutores se muestran satisfechos con el entorno escolar.				
El intercambio de información con el resto de personal del centro ha sido adecuado.				
Dificultades				
Propuestas de mejora				
Otros comentarios				