

RECERCA I ACCIÓ PER LA TRANSFORMACIÓ: D'ON PROVENEN LES FRUITES I LES VERDURES DE L'ESCOLA?

Objectiu: Mapejar l'origen de les fruites i verdures que consumim a l'escola, amb l'objectiu de prendre consciència i responsabilitzar l'alumnat del seu futur, oferint eines per entendre el nostre model alimentari actual i transformar el menú de l'escola en un menú de temporada i proximitat establint sinèrgies amb l'entorn del barri.

Resum: L'alumnat farà recerca sobre 2/3 tipus de fruites i verdures que es consumeixen a l'escola a través del menjador, investigaran els proveïdors i productors dels aliments escollits, els mapejaran, calcularan la petjada ecològica i proposaran eines de millora que siguin econòmica, social i ambientalment més justes i sostenibles.

Eixos de capacitats/competències: comunicativa i lingüística, matemàtica, coneixement i interacció amb el món físic, artística i cultural, digital, social i ciutadana, d'aprendre a aprendre, d'autonomia personal i emprenedoria.

Àmbits: Coneixement del medi i/o Educació en valors

Temps de durada: 30 hores al llarg del trimestre

Cronologia:

Reunió amb els cuiners/es i docents participants per saber quin menú hi ha previst i quina oferta hi ha de fruites i verdures durant el trimestre. Si hi ha molta oferta s'escolliran unes 8 peces com a màxim.

- 1) **19/09/2016:** Presentació i avaluació inicial del projecte. Una dinamitzadora representarà el paper d'una dona del sud treballadora de la terra i cuidadora dels seus fills/es per tal de presentar a grans trets el projecte, és a dir, el dret a l'alimentació i les diferències de gènere que hi ha al Sud i al Nord. Aquesta visita serveix també per fer una demanda a l'alumnat, que consistirà en descobrir si les fruites i verdures de l'escola provenen d'un país llunyà (com el de la intèrpret), per tal de no fomentar la pobresa i més desigualtats al país del Sud (d'on prové l'actriu) i, alhora al seu propi.
- 2) **25/09/2016:** Primer contacte de l'alumnat d'infantil i de 1r i 2n amb la cuina per descobrir quines són les fruites i verdures del mes (8 peces). Recolliran les etiquetes del producte per poder-les oferir després als alumnes de 5è i 6è i s'emportaran diferents exemples de cada peça descoberta per fer un taller d'estampació amb pintura. D'aquesta manera es familiaritzaran amb les diferents textures, olors i colors tant de l'aparença interna com externa dels diferents productes. Durant aquella setmana l'alumnat de 3r i 4rt elaboraran un mapa d'Espanya i Catalunya en paper d'embalar i els de 5è i 6è crearan un mapa mundi.

- 3) **3/10/2016:** L'alumnat de 3r i 4rt redactaran una entrevista per passar-li a les cuineres o responsables del menú, per tal d'esbrinar els diferents criteris que tenen per triar aquestes fruites i verdures que es mengen al menú (nutritius, de temporada, de proximitat, de bon calibre, externament atractius...), a part de saber per què han triat aquestes varietats i no unes altres. Paral·lelament l'alumnat de 5è i 6è faran recerca dels proveïdors d'aquests productes, d'on provenen i de quins agricultors extreuen la mercaderia de fruites i verdures, a més de saber quin tipus de maneig fan servir al camp (integrat, ecològic...).
- 4) **10/10/2016:** L'alumnat de 1er fins a 4rt aniran a veure a la persona encarregada del menú escolar per passar-li l'entrevista elaborada per 3r i 4rt la setmana anterior, per tal de posar en pràctica competències lingüístiques i comunicatives, a més de prendre apunts de les idees més rellevants sobre els criteris escollits per l'empresa/catèring/escola alhora d'oferir aquests productes al menjador. En la mateixa setmana, l'alumnat de 5è i 6è estaran calculant el quilometratge que recorren els productes a banda de calcular també la seva petjada ecològica, per tal d'esbrinar si estan contribuint a la pobresa del Sud com els avisava el personatge de presentació, a part de donar peu a que es mantinguin pràctiques ambientals insostenibles.
- 5) **17/10/2016:** L'alumnat de 5è i 6è col·locarà les xinxetes i fils corresponents al mapa i des de infantil fins a 4rt escoltaran la seva presentació, sabent a grans trets què és la petjada ecològica i què implica que es mengin aquestes fruites i verdures. Alhora, l'alumnat dels diferents cursos que van estar presents a l'entrevista amb l'encarregat/a del menú prèviament hauran fet unes fitxes resum de l'entrevista que enganxaran al mapa i on es veuran reflectides les característiques que han sigut crucials per introduir aquells aliments al menú. A més, l'alumnat d'infantil penjarà al mapa l'estampació de les fruites juntament amb les cartolines de les fitxes resum
- 6) **24/10/2016:** A la Castanyada proposem fer un taller de cuina amb la castanya, el moniato o la carbassa amb les famílies, potenciant ja els productes de temporada.

Es proposarà al professorat la tria de tres productes i es valorarà consensuadament.

- 7) **31/10/2016:** Aparició altre cop de la intèrpret per tal de saber quines conclusions han obtingut del treball fet fins ara sobre els aliments del menjador i les conseqüències que pot tenir triar un o altre aliment a nivell social, ambiental, econòmic i de gènere. Aquesta visita servirà per avaluar els coneixements adquirits fins el moment, si hi ha hagut motivació per part dels agents implicats i si tenen ganes de continuar descobrint coses noves.

La visita alhora servirà per incentivar la investigació més a fons de tres productes dels observats fins al moment, per tal de que vegin si tenim una alternativa de valor

nutricional similar, de proximitat i justa i sostenible a nivell econòmic i social al barri. Per fer-ho buscaran el màxim d'etiquetes diferents d'aquells tres productes a les seves llars durant aquella setmana per poder començar a treballar .

- 8) **7/11/2016:** L'alumnat d'infantil rebrà la visita de La Masovera per a què coneguin la fruita i verdura de temporada. L'alumnat de 1r i 2n començarà a fer una fitxa dels productes escollits. En la mateixa setmana l'alumnat de 3r i 4rt estudiarà el país d'origen dels diferents productes i alhora 5è i 6è calcularà el quilometratge i la contaminació produïda per cadascuna de les diferents etiquetes, tornant a posar més fils al seu mapa.
- 9) **14/11/2016:** L'alumnat de 3r i 4rt continuarà estudiant els països d'origen d'aquests aliments. Infantil, 1r i 2n treballaran la necessitat de consumir productes de temporalitat i de proximitat a través d'un conte i, l'alumnat de 5è i 6è buscarà quines fruiteries i supermercats tenen a l'entorn del barri.
- 10) **21/11/2016:** Es farà una sortida al barri. Per una banda, l'alumnat de 3r i 4rt visitarà el mercat acompanyat per unes dinamitzadores que els explicaran contes relacionats amb els aliments i on es crearà l'oportunitat de veure quins productes tenen a prop del barri i quins d'ells el seu país d'origen coincideix amb el nostre. Paral·lelament l'alumnat de 5è i 6è visitarà els supermercats i les fruiteries detectades per tal de veure la diversitat que hi ha dels productes que estan treballant i que tenen al menjador de l'escola i saber quins són aquells indrets on es podrien comprar els productes seleccionats, adquirint noves etiquetes -si és el cas- per introduir fils i xinxetes als mapes penjats a l'escola.
- 11) **28/11/2016:** Enganxar fitxes al mapa, acabar de realitzar fitxes dels països d'origen i introduir nous fils dels nous supermercats o fruiteries que tinguin productes més sostenibles i justos.
- 12) **5/12/2016:** Exposició del mapa de tardor i els productes estudiats en una jornada oberta a la visita de les famílies i dels diferents agents del barri que vulguin participar.