El dret a l'alimentació al Sud i al Nord: consciència global i transformació local
Fase 2

Organitza:

Desos
cooperació
i desenvolupament
sostenible

CENTRAL PARC

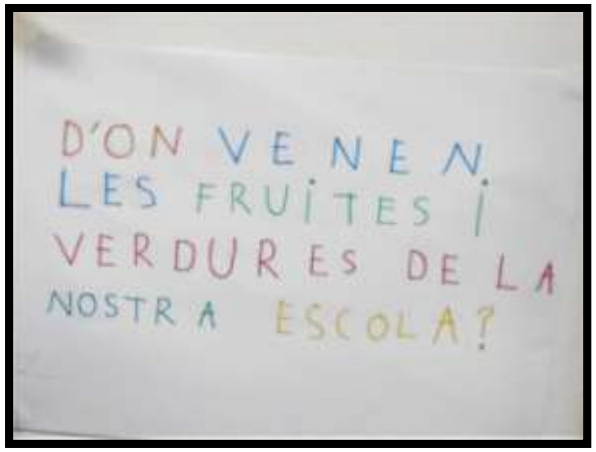
EL PROJECTE

Oferim un projecte socioeducatiu per entendre el nostre model alimentari actual i treballar a les aules una alternativa responsable, justa i sostenible a través del coneixement i la transformació del nostre entorn.

Sobre què?

...sobre el DRET A L'ALIMENTACIÓ i les conseqüències que es deriven del nostre model alimentari actual, generador de pobresa i destrucció ambiental tant al Nord, com al Sud

Com?



LA SOCIETAT DE CONSUM HA CREAT UNA GRAN PARADOXA ...SABIES QUE...?

… 1.000 milions de persones viuen en situació de pobresa i risc de desnutrició al món, de les quals el 70% són dones?

…dels 1.000 milions de persones que passen fam al món, el 75% són productores d'aliments?

…les dones produeixen el 70% dels aliments que es consumeixen a nivell mundial i només poseeixen l' 1% de les terres?

EL CONTEXT DEL NOSTRE MODEL ALIMENTARI

MODEL ACTUAL

- **Producció industrial, globalitzada i deslocalitzada que perpetua les desigualtats**

- **Grans empreses que dominen totes les fases de la cadena alimentària**

- **Consum desigual, injust i poc conscient**
(productes de llarga distància i no respectuosos amb la temporalitat)

- **Perpetuació de les desigualtats de gènere**

CONSEQÜÈNCIES

- **A nivell social**
Injustícia i desigualtat alimentària, pèrdua i explotació de la pagesia, prolongació de la divisió sexual del treball, invisibilització dels drets socials i laborals (sobretot de les dones)

- **A nivell ambiental**
Contaminació, esgotament de recursos, poc respecte pels cicles naturals, destrucció ambiental, pèrdua de qualitat del producte

- **A nivell econòmic**
Concentració de capital en grups de poder, pèrdua de capacitat productiva, sobrecàrrega familiar de les dones, pobresa i fam

- **A nivell de salut**
Hàbits alimentaris poc saludables, desnutrició i obesitat

ALTERNATIVES

- **Consum conscient**
(productes locals i de temporada, produïts amb tècniques respectuoses amb el medi ambient i amb la nostra salut

- **Mobilització social**
a favor de polítiques que no perjudiquin als països empobrits ni perpetuin les desigualtats i que apostin per un model just i sostenible

OBJECTIUS: Treballar de forma transversal per...

- **Propiciar l'aprendre a aprendre i la construcció del coneixement** a través del desenvolupament d'un projecte on es fa recerca de l'origen i el recorregut de fruites i verdures de l'escola

- **Crear un espai per reflexionar i desenvolupar l'esperit crític** sobre les conseqüències socials, ambientals i econòmiques del nostre model alimentari actual, des de la producció fins al consum.

- **Contribuir a generar un canvi d'actituds i valors** relacionats amb el dret a l'alimentació que permeti caminar cap a un model alimentari i més saludable i socialment més just i sostenible

OBJECTIUS: Treballar de forma transversal per...

- **Crear un entorn educacional** ludicopedagògic i social que promogui la **igualtat, la cooperació, el respecte mutu, el compromís, la participació i la responsabilitat compartida.**

- **Oferir formació, eines i recursos**, apoderant els equips docents per aplicar l'Educació pel Desenvolupament a les aules.

- **Connectar el centre educatiu amb el seu entorn**, afavorint les sinèrgies amb entitats, comerços, associacions i altres agents del barri per donar resposta a necessitats col·lectives.

- **Compartir reflexions i experiències** a través del blog i altres eines digitals, establint tallers de comunicació que permetin la participació de tota la comunitat educativa i la connexió amb altres centres educatius que participen al projecte

BLOC COL·LECTIU

El dret a l'alimentació al Sud i al Nord

Escoles d'Infantil i Primària
del districte de Sants Montjuic

A QUI ENS DIRIGIM?

El projecte treballa en el marc de l'Educació Formal pública, amb infants de 6 a 12 anys, però també amb els seus docents i famílies

- **Infants d'Educació Infantil i Primària.** Proposem un Projecte transversal, a desenvolupar durant el curs escolar amb la participació de tota la comunitat educativa que permeti un aprenentatge actiu d'actituds, hàbits i valors; alhora que treballa la cohesió del centre i la seva connexió amb el barri.

- **Docents.** Oferim formació per apoderar mestres i professors/es en l'aplicació de l'Educació pel Desenvolupament a les aules, facilitant eines i recursos que donin resposta a les seves inquietuds i necessitats, així com acompanyament constant en el desenvolupament del projecte.

- **Famílies.** Treballem amb les AMPA com a força inherent al centre, fomentant la participació de les famílies en el desenvolupament del projecte.

ON HEM TREBALLAT RECENTMENT?

Sant Boi de Llobregat

- ESCOLA PARELLADA
- ESCOLA CIUTAT COOPERATIVA

Curs 2014-2015

Barcelona (Sants-Montjuïc)

- ESCOLA CAVALL BERNAT
- ESCOLA LLUÍS VIVES
- ESCOLA CAL MAIOL
- INS MONTJUÏC

Curs 2016-2017

METODOLOGIA

Partim de les inquietuds, necessitats i interessos particulars per dissenyar de forma col·lectiva un projecte adaptat a les característiques i línies de treball del centre

Recerca: Investigar dades pròximes a la vida diària de l'alumnat i el seu entorn més proper per tal d'implementar un canvi que transformi la seva realitat.

Global i Integral: A través del treball transversal es busca l'adquisició de coneixements, actituds i competències bàsiques de les diferents àrees curriculars

Respectuós i cooperatiu: Amb les diferències de cada alumne o grup on es propicia l'empatia cap a grups d'iguals o cap a altres generacions

Aprenentatge significatiu: Basat en el principi de l'aprendre a aprendre, on l'alumnat organitzi i condueixi el seu aprenentatge o el del grup en funció dels objectius i necessitats, així com dominar els diferents mètodes i estratègies d'aprenentatges.

Metodologia activa i participativa en entorns pròxims: Es tindran en compte els interessos i motivacions de l'alumnat, on es prioritza la reflexió i la participació a través de la seva realitat en el centre i en el barri

PROPOSTA DIDÀCTICA

Recerca i Acció per la transformació:
D'on provenen les fruites i 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 al 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. El **treball** és **cooperatiu** entre les diferents aules ja que el treball conjunt beneficia a tots els cursos.

- ***Eixos de capacitats/competències:*** comunicativa i lingüística, matemàtica, en el coneixement i la interacció amb el món físic, artística i cultura, digital, social i ciutadana, d'aprendre a aprendre, d'autonomia personal i emprenedoria. **Temps de durada aproximada:** 40 hores al llarg del **segon i tercer trimestre curs escolar 2017/2018**

QUINES FASES SEGUIREM?

El temps que durarà la intervenció educativa requerirà de 4 reunions aproximadament amb els docents implicats

➢ **I i II FASE:** Definició de les necessitats; exploració i garantia de la viabilitat: Recursos Humans, material, recursos econòmics externs i coordinació → **set/des**

- Número de professionals implicats
- Disponibilitat de temps de dedicació al projecte
- Infraestructures i altres materials disponibles
- Pressupost total disponible

➢ **III FASE:** Selecció i definició d'objectius. Conèixer les necessitats i definir prioritats per afavorir un aprenentatge el més significatiu possible → **octubre**

- Objectius generals i específics amb indicadors que els defineixin i que permetin la seva avaluació posterior

➢ **IV FASE:** Definició del pla d'implementació del projecte: Mètode de treball i temps de cada fase i activitats d'EpJG i formació al professorat (entre 1 i 3h) → **octubre/desembre**

➢ **V FASE:** Implementació del projecte amb la realització de les activitats → **Segon i tercer trimestre**

➢ **VI FASE:** Avaluació dels resultats. Volcatge de dades, presentació dels resultats i discussió →**juny/agost**

QUÈ OFERIM?

Subvencionem una oportunitat de recerca i construcció de coneixement a partir de la realitat de l'escola i que doni resposta a les necessitats de canvi que té la societat, oferint eines al centre per afavorir un món més just i solidari.

- Acompanyament bisetmanal en el treball dels centres
- Formació, assessorament, eines i materials didàctics per als docents
- Planificació, coordinació i dinamització d'activitats que complementen la comprensió i la recerca de la problemàtica, a l'aula o a través de sortides.
- Contacte i intercanvi d'experiències amb el sector agroalimentari ecològic i de transformació social.
- Contractació d'activitats, talleristes i sortides.
- Treball participatiu, planificant conjuntament amb els centres educatius una proposta que transversalitza els continguts en el propi currículum i apropa a tot el centre a participar en el projecte.
- Generació de diferents vies de difusió del projecte.

AVANTATGES GENERALS DEL PROJECTE

- Ofereix eines per la promoció de l'esperit crític i l'autolideratge de l'alumnat
- Defensa principis de justícia social i equitat
- Ofereix un entorn segur , de suport, cohesió social i treball cooperatiu
- Fomenta la participació dels estudiants i del seu desenvolupament potencial segons les seves preferències i gustos
- Integra valors socials, mediambientals i cooperatius de ciutadania en les activitats quotidianes de l'escola, en el programa curricular i en els criteris d'avaluació
- Busca millorar mitjançant el treball en equip i l'avaluació continuada

Activitats del Projecte

PERSONATGE – FIL CONDUCTOR DEL PROJECTE

Activitat itinerant a través d'un personatge atractiu, motivador i encisador pels alumnes. Es tracta d'una dona del sud treballadora de la terra i cuidadora dels seus fills/es que funciona com a fil conductor del projecte al centre.

❖ **Primera visita:** Presentació del personatge i demanda d'ajuda a l'alumnat per descobrir si les fruites i verdures de l'escola provenen d'un país llunyà (com el seu) o proper. Ens explicarà les conseqüències que provoca al seu país l'actual model industrial i ens animarà a descobrir quins són els nostres hàbits de producció i consum. Aquesta activitat servirà com a avaluació dels coneixements inicials de l'alumnat.

- ❖ **Duració presentació:** 20 minuts
- ❖ **Participants màxims:** 50 alumnes

❖ **Segona visita i visita cloenda:** La dinamitzadora torna a l'escola per recollir les conclusions de l'alumnat, incentivant una investigació més profunda sobre tres dels alimnets estudiats que ens permetran treballar amb més detall les conseqüències i alternatives als productes de llarga distància. Aquesta activitat servirà per avaluar els coneixements adquirits fins al moment, si el projecte genera motivació i si hi ha ganes de continuar descobrint coses noves.

- ❖ **Duració visita:** 30 minuts
- ❖ **Participants màxims:** 35 alumnes

El nombre de visites poden variar en funció dels requeriments acordats

PERSONATGE – FIL CONDUCTOR DEL PROJECTE

Els objectius a aconseguir i les activitats a realitzar per tal d'integrar els coneixements són diferents depenent del cicle on es trobin els alumnes i també depenen en tot moment de les necessitats del centre i del professorat. Els objectius es presenten en format missions a desenvolupar , amb l'explicació corresponent de les tasques a assolir durant el temps acordat amb el centre. Aquests ítems també serveixen per avaluar els coneixements inicials, mitjans i finals, ja que el fil conductor apareix aquests tres cops.

PERSONATGE – FIL CONDUCTOR DEL PROJECTE

Exemple de la primera missió de 1er i 2n: La Kuka els proposa que tornarà a venir i que li agradaria saber si la volen/poden ajudar. Els hi fa una pregunta de manera directa. Davant la resposta que sí la Kuka vol saber tota la varietat que tenen a l'escola, que li ensenyin què són les verdures, quina forma tenen i quan o com es planten.

Exemple de la primera missió de 3er i 4t: La Kuka els proposa que tornarà a venir i que li agradaria saber si la volen/poden ajudar. Els hi fa una pregunta de manera directa. Davant la resposta que sí la Kuka vol que l'alumnat esbrini a través de la cuinera que ja li hauran comentat abans que és qui està al menjador per què tenen i mengen molta varietat al menú setmanal si no tenen un hort que els hi proveeix aquests productes? És per què produeixen molt aquí a la vora com ells a Nicaragua?

Exemple de la primera missió de 5è i 6è: La Kuka els proposa si volen ser periodistes i investigar quina és la cadena per la que passen tots els productes abans d'arribar al plat. Els comenta que tornarà a venir i que li agradaria saber si hi ha una altra manera de consumir el menjar que dinen diferent del què dóna la terra del costat. A més vol saber si els pot beneficiar d'alguna manera o no a la seva comunitat de Nicaragua.

TREBALL COOPERATIU

A partir dels diferents exemples dels projectes anterior, podem mostrar els resultats aconseguits partint de la primera missió. El treball cooperatiu ha sigut entre els diferents cursos on, a partir de la visita a la cuina, alguns cursos/cicles, s'han encarregat de buscar les etiquetes i estampar les fruites i verdures, altres, de buscar respostes a través d'entrevistes al personal de cuina i, cicle superior, d'elaborar un mapa i buscar l'origen dels proveïdors de les etiquetes. El mapa representa el lloc de volcatge de tots els resultats.

TREBALL COOPERATIU

PERSONATGE – FIL CONDUCTOR DEL PROJECTE

Exemple de la segona missió de 1er i 2n: La Kuka proposa que busquin si a casa seva hi ha etiquetes diferents d'aquells productes. Al mercat que ha vist anant de camí a l'escola hi ha parades amb aquells productes de més a prop i els hi demana si podrien recollir etiquetes de X, X de les verdures de casa seva, per saber si poden tenir uns fils més curts(això ho investigaran els grans) i després visitar el mercat i recollir totes aquelles etiquetes de verdures que es produeixin de més a prop. Segurament seran les d'aquesta temporada no?

Exemple de la segona missió de 3er i 4t: La Kuka proposa que descobreixin com afecta consumir de lluny al seu entorn. També els hi proposa una altra missió, en tenen dues!! Per tal de que no viatgin els productes de tan lluny i menjar del què ens dóna la terra segons la temporada de cada producte, perquè no aprenem a fer conserves i així en tenim tot l'any?

Exemple de la segona missió de 5è i 6è: La Kuka els explica que ha conegut uns nous amics del Parc Agrari que produeixen molts dels productes que hi ha penjats al mapa, i que és un indret que l'estan cuidant entre moltes persones perquè li han dit que l'anomenen el pulmó verd de Barcelona. Hi ha moltes extensions de terrenys, horts molt grans, on sobretot hi ha moltes verdures. Els demana si el volen veure perquè seria un bon lloc per escurçar els fils que hi ha al mapa, només ha trigat vint minuts en cotxe! Li podrien dir què implica tot això dels avions, camions...ha escoltat sobre un terme de petjada ecològica, intermediaris...li podrien resoldre tots aquests dubtes?

ANEM A PLAÇA

Recorregut pel mercat on s'escolten contes a través de dues narradores amb gran delit per la paraula i per tots els llenguatges artístics que se'n deriven. Es tracta d'una activitat dirigida a alumnat de 1r i 2n perquè coneguin o descobreixin el mercat, el seu entorn, el funcionament, els productes que s'hi poden trobar i l'ofici que tenen les persones que hi treballen

❖ Es passeja pel mercat observant tot el que hi ha a l'entorn i els infants s'aturaran en aquelles parades on evoquin l'imaginari pels contes, que alhora fomentarà la participació en grup. Durant aquesta estona els alumnes s'asseuran una estona per escoltar els contes tradicionals.

❖Assaig de la dinàmica de la compra: saludar, demanar tanda, conversar amb les paradistes, donar-los les gràcies i acomiadar-nos, mentre es reconeixen els productes i els oficis del mercat.

❖Manipular diferents productes del mercat (s'ha de contractar i el mercat ha de disposar d'un lloc adient).

❖**Duració:** 1 hora i 30 minuts

❖**Participants màxims:** 30 alumnes (una aula)

El mercat és un lloc públic on es fa molt més que comprar i vendre. És un espai d'intercanvi d'experiències sensorials, d'interacció i conversa entre gent, colors, aromes, textures i sabors.

TALLER DE CONTES I RONDALLES

Activitat a l'aula on s'explica una rondalla que té com a protagonistes algunes hortalisses i fruites de temporada per tal de que l'alumnat de 3r i 4rt es familiaritzin amb aquests aliments i puguin conèixer la procedència, la temporalitat i diferents característiques i propietats. Res com un conte per aprendre a menjar i fer-se expertes i experts en un producte!

- La narradora atrau l'atenció dels alumnes asseguts en rotllana a través de rodolins i rondalles, les explicacions d'aquest i diferents mostres de les hortalisses protagonistes de la rondalla.
- Durant l'explicació la narradora deixa espai perquè els alumnes reflexionin sobre les diferents preguntes que ella planteja, com per exemple la temporalitat d'alguns aliments i la precedència d'aquests.

- **Duració de l'activitat:** 45 minuts
- **Participants màxims:** 30 alumnes (una aula)

TALLER DE 9PEBROTS

Activitat a l'aula on s'explica el concepte de petjada ecològica d'una manera molt visual i adaptada a les edats de l'alumnat de 3r i 4rt. És un projecte que fa repensar en el model de subministrament de la cadena alimentària i com els aliments es "vesteixen" de petroli segons la seva procedència.

- El dinamitzador Ricard Espelt aporta cartolines, gomets, vídeos i a través de l'efecte sorpresa, treballa la consciència sobre l'impacte ambiental d'un consum deslocalitzat de productes agroalimentaris i incidir en la rellevància de promoure un consum de proximitat.
- Durant l'explicació el dinamitzador deixa espai perquè els alumnes reflexionin sobre les diferents preguntes que ell planteja, com per exemple la precedència d'aquests.

- **Duració de l'activitat:** 45 minuts
- **Participants màxims:** 30 alumnes (una aula)

TALLERS DE CONSERVES

Preparació, cuina i etiquetatge d'un pot de conserves per alumnat de 3r fins a 6è. S'elaboren melmelades per entendre el concepte de temporalitat i, a través de les conserves, reflexionar com podem tenir producte tot l'any si el producte ens agrada molt i el volem tenir al rebost tot l'any, respectant la proximitat i el cicle dels cultius.

❖ Activitat pensada per generar consciència del consum, de la producció i d'una alimentació justa i sostenible a través de la cuina i de l'aprenentatge vivencial de la mà d'Espigoladors. Aquesta entitat s'encarrega de dur una petita cuina a les aules perquè l'alumnat sigui el protagonista des de l'inici fins al final de tot el seu procés d'elaboració de melmelades.

❖ **Duració total del taller:** 1 hora i 30 minuts

❖ **Participants màxims per activitat:** 12 alumnes

JOC DE ROL DE LA PAGESIA

Activitat a l'aula on s'expliquen els conceptes d'intermediaris i proximitat de productes, a més d'aprendre i reflexionar sobre les conseqüències ambientals, socials i econòmiques del nostre model de consum actual i maneig d'agricultura predominants. A partir del pagès o de la pagesa de Central Parc l'alumnat de 5è i 6è té l'oportunitat de conèixer a l'aula com pot ser el seu dia a dia

- Activitat que s'inicia a través de la divisió de l'aula en diferents grups heterogenis en el seu nombre per fer una dinamització i descobrir com la informació es perd i es transforma des de la producció de fruites i verdures fins al consumidor/a final.

- Un cop finalitzada aquesta activitat es fa un Rol playing protagonitzat per l'alumnat i on es desenvolupen progressivament tres situacions diferents on el pagès/a ven directament a un mercat , després a una fruiteria i ´'última escena està a una gran superfície. La vivència de les tres situacions diferents per part de l'alumnat augmenta la capacitat d'empatia amb la pagesia ecològica i petit comerç. Els últims 20 minuts serveixen per reflexionar sobre tots els casos representats

- **Duració total del taller:** 1 hora i 30 minuts
- **Participants màxims per activitat:** 25-30 alumnes

TALLERS DE LA PETJADA ECOLÒGICA

Activitat a l'aula on s'explica el concepte de la petjada ecològica a través de les nostres activitats diàries per tal de que l'alumnat pugui fer després el càlcul de diòxid de Carboni que implica el transport dels seu productes del mapa. D'aquesta manera es reflexiona a l'aula les sobre les conseqüències del nostre si a més també consumim productes llunyans.

❖ Activitat que s'inicia a l'aula durant 45 minuts on s'explica què és el diòxid de Carboni i la petjada ecològica.

❖La segona part de l'activitat es desenvolupa a l'aula dels ordinadors on, a través d'una taula l'alumnat treballa la distància i el C02 que desprenen els diferents transports de mercaderies.

❖ **Duració total del taller:** 1 hora i 30 minuts

❖**Participants màxims per activitat:** 25-30 alumnes

CREEM XARXA!

Crear una xarxa amb l'entorn proper que aposta pel consum i producció ecològiques i de proximitat. Creem aliances entre aquests agents i els centres educatius com a part del projecte, per apostar pel petit comerç o iniciatives sostenibles.

❖ Activitat que dura tot el dia on els propis agents són qui expliquen la seva tasca, la seva situació i la seva aposta de sostenibilitat a través de la seva producció i/o consum. "Pensa global, actua local"

SORTIDA A UNA FINCA D'HORTICULTURA ECOLÒGICA I SOCIAL

Activitat adreçada a l'alumnat de 1r fins a 6è, on es visita una de les fiques de Central Parc i s'obté l'oportunitat d'entendre com es treballa la terra, quin és l'origen dels productes que mengem i com és la vida pagesa al nostre entorn proper. Aquesta sortida ens permet conèixer un exemple de cooperetivisme i economia social al Parc Agrari del Baix Llobregat, a part de poder descobrir també com és el cicle de l'aprofitament alimentari.

❖ Visita a Central Parc per conèixer i valorar la vida al camp d'un entorn molt proper a Barcelona. Allà tots els assistents poden descobrir i aprendre el maneig de l'agricultura ecològica, alhora d'observar també quin seguit d'aliments és malbaratarien per l'impossibilitat de vendre'ls.

Altres activitats del Projecte

L'HORT ESCOLAR ECOLÒGIC

Activitat dirigida a tota la població escolar i de secundària on, de manera activa, treballin, respectin, aprenguin i estimin el seu entorn per fer possible la creació i conservació d'un hort ecològic, ja que es parteix de que l'hort pedagògic suposa una eina motivadora per a l'alumne en el seu procés d'aprenentatge

❖L'hort escolar és un instrument eficaç en el procés d'educació integral dels alumnes. Amb aquesta activitat es poden fomentar tots els àmbits de la personalitat de l'alumne (cognoscitiu, afectiu i psicomotor) tant a nivell individual com col·lectiu.

❖ Dur a terme l'hort ecològic, representa, per una banda, la utilització de l'hort per experimentar i ensenyar els cicles biològics més importants amb les tècniques de cultiu ecològic. Per altra banda, l'ús d'aquest hort serveix com a recurs pedagògic per tractar de manera pràctica alguns dels continguts obligatoris de diverses matèries, a més de suposar un canvi de les estratègies docents per la realització d'una veritable educació ambiental.

❖ L'hort escolar possibilita el descobriment i l'assimilació d'un conjunt de valors com són el respecte, la col·laboració i la responsabilitat. Aquests valors adquirits durant el procés d'aprenentatge formaran el comportament i l'autonomia de l'alumne en el futur.

Imprescindible que treballem conjuntament durant la duració d'aquesta activitat amb un/a responsable del centre per dur a terme aquesta activitat i s'ha de partir d'una motivació i intencionalitat de dedicació continuada per part de l'alumnat. A més, hi haurà d'haver manteniment durant l'estiu.

L'HORT ESCOLAR ECOLÒGIC

Temes a treballar

- **Cultiu agrícola**
  - Conèixer les feines que fem a l'hort i la seva finalitat.
  - Fer un seguiment per escrit (dietari) de les feines quotidianes a l'hort.
  - Fer el seguiment del creixement de les plantes.
- **Eines de l'hort**
  - Conèixer les eines que utilitzem a l'hort, les seves parts i la seva utilitat.
  - Conèixer les feines més habituals a l'hort.
  - Utilitzar de forma adient i respectant les normes bàsiques de seguretat de les diferents eines.
- **Fem nèixer les nostres plantes**
  - Aprendre les diferents tècniques de sembrar.
  - Confecció d'un calendari lunar de sembra.

- **Insectes, plagues i malalties**
  - Estudi sobre els diferents insectes que ens podem trobar a l'hort.
- **Compostatge**
  - Elaboració de compost.
- **Plantes aromàtiques, condimentàries i medicinals**
  - Recol·lectar, assecar, conservar les diferents parts útils de les plantes.
- **Elaboració de productes artesans**
  - Construcció d'un espantaocells.
- **Alimentació i consum**
  - Conèixer l'alimentació més adequada per a la nostra salut.
  - Planificació d'un menú que contingui productes que estem cultivant
- **Meteorologia**
  - Les estacions del any i els cultius en cada una d'elles
  - Estudi del clima local

Contacta amb nosaltres!

- Educacio.desos@pangea.org
- Comunicacio.desos@pangea.org
- Comunicacio@centralparc.cat

Visita els nostres webs

http://www.desos.santboi.net/

http://centralparc.cat/

http://desos.santboi.net/tag/bloc-col%C2%B7lectiu-el-dret-a-lalimentacio/