



RECEPTARI D'ACCIONS D'ESCOLES VERDES

Recull d'accions d'èxit i bones pràctiques
d'educació per a la sostenibilitat
a manera de llibre de receptes de cuina.

Seminari d'educació per a la sostenibilitat – Escoles Verdes
Anoia – Bages – Berguedà – Osona
Curs 2017-2018



viladraueeducació.com
estudis d'educació i comunicació ambiental

RECEPTARI D'ACCIONS D'ESCOLES VERDES

Bona pràctica feta amb la col·laboració de 42 centres educatius de la Catalunya central

Anoia – Bages – Berguedà – Osona

<http://www.evcatalunyacentral.cat/>

Presentació:

Aquest recull d'accions d'èxit i bones pràctiques d'educació per a la sostenibilitat és el resultat d'un treball participatiu i la col·laboració de molts mestres i professors participants als Seminaris d'educació per a la sostenibilitat d'Escoles Verdes de la Catalunya central (Anoia – Bages – Berguedà – Osona) realitzats el curs 2017-2018.

El recull es presenta a manera de llibre de receptes de cuina, ja que cada acció d'èxit consta dels apartats d'ingredients, elaboració, el truc del xef, per millorar la recepta, per saber-ne més i el nom dels cuiners.

Aquest paral·lelisme amb el món de la cuina va ser el fil conductor de tots els seminaris del curs 2017-18, i va permetre donar una estructura comuna i constant a totes les formacions que va ser valorada molt positivament. Les sessions s'estructuraven amb uns entrants (vídeo breu per reflexionar i escalfar motors), primer plat (breu dinàmica per contextualitzar la sessió), segon plat (espai de reflexió, intercanvi d'experiències, millora, aprofundiment de continguts...), postres (presentació d'un recurs educatiu útil per als centres) i cafè (dinàmica d'avaluació individual "què hem après avui?").

Nivell educatiu: Es recullen experiències de tots els nivells, des d'escola bressol fins a secundària.

Àmbit temàtic de l'activitat: Hi ha experiències d'hort i jardí, residus, participació, entorn natural proper, pati, hàbits saludables i contaminació acústica.

Context d'actuació: El recull de bones pràctiques de manera col·laborativa s'entén com una acció de participació.

Tipus d'activitat: Activitat participativa i comunicativa feta amb la col·laboració d'un gran grup de docents.

Durada: Un curs escolar (resultat dels seminaris de formació).

Objectius de l'activitat:

- Detectar les accions més exitoses que fa cada centre i quins aspectes destaquen de cada acció.
- Identificar els criteris de qualitat i èxit de les accions de cada centre i pensar estratègies per incorporar millores.
- Agrupar i compartir la feina feta resultat de tot un curs de feina i dels continguts treballats als seminaris de coordinació d'Escoles Verdes.

Seqüenciació de les activitats: descripció metodològica i programació cronològica:

El seminari de coordinació d'educació per a la sostenibilitat d'Escoles Verdes del curs 2017-2018 es va estructurar en tres sessions de dues hores cadascuna.

A la primer sessió els assistents comparteixen les accions d'èxit del seu centre. És a dir, una actuació ben valorada del centre que volen compartir. Fan un dibuix de l'acció, hi posen un titular i també els dos aspectes que destaquen de l'acció. Què fa que funcioni bé aquesta actuació? Quines són les claus d'èxit d'aquesta actuació? Es comparteixen les accions i les claus d'èxit. S'enganxen a un mural amb cercles concèntrics, tenint en compte les oportunitats d'aprenentatge de cada acció. Hi ha accions a tres nivells, es pot aprendre a l'aula, a l'escola i al municipi/comarca. A continuació es treballa amb el llistat de criteris de qualitat d'una pràctica educativa de referència en educació per a la sostenibilitat a l'escola (document XESC). Hi ha 34 criteris de qualitat agrupats en 9 àmbits. Cada centre reflexiona si els criteris estan incorporats a l'acció o si s'hi haurien d'incorporar.

A la segona sessió es fa una dinàmica amena en format gimcana per aprofundir en cadascun dels 9 àmbits d'èxit (participació, presa de decisions i acció / visibilitat i comunicació dels resultats / valors / procés d'ensenyament- aprenentatge / objectius i continguts / mirada de la complexitat / entorn / gestió de recursos / avaluació). A continuació s'analitza una acció model i es proposen activitats que es poden portar a terme per a cadascun dels criteris de qualitat.

A la tercera sessió cada centre redacta la seva bona pràctica, amb un format divertit i amè, com si es tractés d'una recepta de cuina que qualsevol altre centre pot replicar i adaptar al seu gust.

Continguts clau, àrees implicades, transversalitat:

Participació i comunicació ambiental.

Propostes de millora de les accions.

Difusió i comunicació.

Treball en equip.

Criteris de qualitat i èxit en les accions d'educació per a la sostenibilitat (veure quadre a continuació):

	Criteris
Participació, presa de decisions i acció	1- Afavoreix la participació i la implicació de tota la comunitat educativa.
	2- L'alumnat és protagonista.
	3-Afavoreix la cohesió del centre i la interacció entre els diferents nivells educatius, generacions i col·lectius.
	4-Promou el treball en xarxa entre l'equip docent.
Visibilitat i comunicació dels resultats	5-Els resultats finals són visibles, constatables i es reflexiona sobre ells.
	6-Es fa difusió entre la comunitat educativa.
	7-L'activitat es projecta fora del centre.
Valors	8-L'activitat fomenta el pensament crític.
	9-Promou l'autonomia, la responsabilitat i la coherència.
	10-Afavoreix la presa de consciència de l'impacte de les pròpies accions.

Procés d'ensenyament-aprenentatge	11-La proposta educativa és significativa per l'alumnat.
	12-Es treballa al voltant d'una acció en un context definit.
	13-Afavoreix la creativitat.
	14-Afavoreix les habilitats comunicatives.
	15-Es fomenta l'observació i l'experimentació.
	16-Promou el treball cooperatiu.
	17-Treballa les emocions i l'afectivitat.
	18-L'acció educativa té una funcionalitat i es pot aplicar a contextos i situacions diferents d'aquells a on es va originar l'aprenentatge.
Objectius i continguts	19-Els objectius estan ben definits i són compartits i consensuats.
	20-La realització de l'activitat aporta nous coneixements.
	21-L'activitat relacions transversalment els continguts de diferents àrees.
	22-Els continguts són coherents amb els objectius (o permeten assolir-los).
Mirada de la complexitat	23-Es tenen en compte els principis de la sostenibilitat (ambiental, econòmic i social).
	24-El tractament dels diferents temes inclou la perspectiva històrica, la situació actual i els escenaris de futur.
	25-Es treballa la perspectiva local i global.
Entorn	26-Afavoreix el coneixement, la relació i el compromís amb l'entorn.
	27-L'actuació transforma l'entorn.
	28-Afavoreix el treball en xarxa amb altres centres, entitats i institucions del municipi.
Gestió de recursos	29-Millorar la gestió sostenible dels recursos utilitzats al centre per tal d'esdevenir un model.
	30-L'ús de recursos que necessita l'activitat és coherent amb els criteris de sostenibilitat.
Avaluació	31-Les activitats d'avaluació són coherents amb els objectius.
	32-S'especifiquen els criteris i indicadors concrets.
	33-Es fomenta l'autoavaluació.
	34-Té continuïtat en el temps i projecció de futur.

Participació:

Un dels objectius principals del receptari d'accions d'Escoles Verdes ha estat la participació de tots els mestres i professors assistents als seminaris de la Catalunya central.

Al llarg de les sessions s'han fet dinàmiques en equip i participatives per millorar entre tots les accions que ja es desenvolupen als centres.

Totes les accions recollides incorporen els 4 contextos: currículum, gestió, entorn i sobretot participació, entesa com a procés de presa de decisions i pensament crític.

Suggeriments i orientacions didàctiques:

La idea és que aquest recull d'accions d'èxit i de bones pràctiques sigui un manual inspirador, i que serveixi com a guia per trobar accions innovadores, que funcionen, i que es poden replicar i adaptar a qualsevol realitat i centre educatiu. Les accions es troben molt resumides, però hi ha enllaços on poder ampliar la informació i on poder trobar recursos educatius complementaris.

Recursos materials i humans:

Cada centre ha treballat a partir d'una fitxa model en format digital que ha emplenat amb la seva bona pràctica. L'assessoria territorial viladraueducació.com ha agrupat totes les accions i ha editat el recull com si es tractés d'un receptari de cuina.

Difusió:

Aquest document es penja al web <http://www.evcatalunyacentral.cat/>

També es comparteix amb tots els centres que hi han participat i la resta de centres del programa Escoles Verdes.

Avaluació:

Al llarg del seminari s'ha fet una avaluació continuada en què cada sessió ha acabat amb una reflexió individual de 5 minuts, titulada "Què hem après avui?". Es treballa amb el logotip del Programa Escoles Verdes que té 4 raigs, i a cada raig s'hi anota un pensament del que s'ha après (coneixements, habilitats, interessos i recursos).



☐ Índex de receptes / bones pràctiques

☐ Per temàtiques

HORT I JARDÍ			
PRODUCTES DE L'HORT ESCOLAR	Escola Santa Maria d'Avià	Avià	1
L'HORT DE TOTS I TOTES	Escola Galceran de Pinós	Bagà	2
VERDURETES SALTEJADES AMB AROMA DE MENTA	Escola Vedruna Berga	Berga	3
VERDURES VARIADES AMB SALSETA D'AMOR	Escola Sant Marc	Calldetenes	4
EL GALLINER	Escola FEDAC Gironella	Gironella	5
SOM PAGESOS URBANS	Escola Anoia	Igualada	6
GUARDIANS DE LLAVORS	Escola Maristes	Igualada	7
L'HORT. QUI CONEIX, ESTIMA	Institut Puig-reig	Puig-reig	8
VERTICALITAT ENJARDINADA	Institut Vallbona d'Anoia	Vallbona d'Anoia	9
RESIDUS			
FEM UN PASTÍS CREMÓS DE PILES	Institut Guillem de Berguedà	Berga	10
SKAMOT NOET	Institut Serra de Noet	Berga	11
MENESTRA DE RESIDUS	Institut de Gurb	Gurb	12
FES EL PATI NET AMB EL PATINET	Escola Acadèmia Igualada	Igualada	13
UN MÓN NET DE PLÀSTICS	Escola Ateneu Igualadí	Igualada	14
NO HO LLENCIS! REDUÏM ENVASOS	Escola Àuria	Igualada	15
PATIS NETS – AGENTS VERDS	Escola Emili Vallès	Igualada	16
AJUDEM LES PROTECTORES	Escola Bressol Municipal La Rosella	Igualada	17
FEM EL NOSTRE BOC'N ROLL	Institut Escola Sant Jordi	Navàs	18
PER TENIR UN MÓN MILLOR, RECICLAR SÍ SENYOR!	Escola Olvan – ZER Baix Berguedà	Olvan	19
REDUÏM DEIXALLES A L'HORA DEL PATI	Institut Miquel Martí i Pol	Roda de Ter	20
DESCOMPOSICIÓ DE LA MATÈRIA ORGÀNICA	Escola Farigola	Seva	21
PARTICIPACIÓ			
TENIM UN REPTE	Escola Pia Igualada	Igualada	22
XARRUPS DE PROJECTES DE CRÍTICA AMBIENTAL I SOSTENIBILITAT EN LES MATÈRIES DE L'ESO	Institut L'Alt Berguedà	Bagà	23
ELS DELEGATS VERDS	Institut Badia i Margarit	Igualada	24
CREEM LA NOSTRA MASCOTA!	Escola Mare del Diví Pastor	Igualada	25
LES NOSTRES COOPERATIVES A LA FIRA DE LA LLAVOR	Escola Mare de Déu del Sol del Pont	Roda de Ter	26

MENÚ DEGUSTACIÓ	Escola La Baumeta – ZER Els Castells	Santa Maria de Besora	27
LA INSPECCIÓ DE L'ESCAMOT VERD	Institut D'Auro	Santpedor	28
ENTORN NATURAL PROPER			
BATUT AMB AIGUA DE LA FONT I FRUITES MADURES DEL CASAL DELS AVIS	Escola La Muntanya	Aiguafreda	29
TARDA DE PLANELLS A LA CARTA	Escola Borredà – ZER Berguedà Centre	Borredà	30
APADRINEM ELS PARCS DEL BARRI	Col·legi Jesús-Maria	Igualada	31
RECUPERACIÓ D'UN ESPAI PÚBLIC	Escola FEDAC Prats	Prats de Lluçanès	32
TAST D'ARBRES DE PRIMAVERA	Escola Lluçanès	Prats de Lluçanès	33
APADRINEM EL NOSTRE PATRIMONI: LA FIA- FAIA	Escola L'Albiol – ZER Alt Berguedà	Sant Julià de Cerdanyola	34
PATI			
EMBELLIM EL NOSTRE PATI	Escola Sant Joan	Berga	35
RENOVEM EL PATI D'INFANTIL AMB MATERIALS RECICLAT	Escola Xarxa	Berga	36
L'ESCAMOT VERD I LA SALSA D'ESBARJO	Escola Maria Borés	La Pobla de Claramunt	37
EL PATI, ESPAI EDUCATIU	Escola Vall del Ges	Torelló	38
PAELLA DE MAR I MUNTANYA AMB ESFERIFICACIONS DE RECICLATGE	Escola Els Castanyers	Viladrau	39
HÀBITS SALUDABLES			
ESMORZAR SALUDABLE I SOSTENIBLE A L'ESTIL JOAN XXIII	Escola Joan XXIII	Balenya - Hostalets	40
FEM SALUT CADA DIA	Escola Monalco	Igualada	41
CONTAMINACIÓ ACÚSTICA			
XUPA-XUPS DE LLIMONA AMB POTA DE TAULA I CADIRA	Escola Les Escoles	Gurb	42

☐ Índex de receptes / bones pràctiques

☐ Per comarques

ANOIA			
TENIM UN REPTE	Escola Pia Igualada	Igualada	22
FES EL PATI NET AMB EL PATINET	Escola Acadèmia Igualada	Igualada	13
SOM PAGESOS URBANS	Escola Anoia	Igualada	6
UN MÓN NET DE PLÀSTICS	Escola Ateneu Igualadí	Igualada	14
NO HO LLENCIS! REDUÏM ENVASOS	Escola Àuria	Igualada	15
PATIS NETS – AGENTS VERDS	Escola Emili Vallès	Igualada	16
CREEM LA NOSTRA MASCOTA!	Escola Mare del Diví Pastor	Igualada	25
GUARDIANS DE LLAVORS	Escola Maristes	Igualada	7
FEM SALUT CADA DIA	Escola Monalco	Igualada	41
AJUDEM LES PROTECTORES	Escola Bressol Municipal La Rosella	Igualada	17
APADRINEM ELS PARCS DEL BARRI	Col·legi Jesús-Maria	Igualada	31
ELS DELEGATS VERDS	Institut Badia i Margarit	Igualada	24
L'ESCAMOT VERD I LA SALSA D'ESBARJO	Escola Maria Borés	La Pobla de Claramunt	37
VERTICALITAT ENJARDINADA	Institut Vallbona d'Anoia	Vallbona d'Anoia	9
BAGES			
FEM EL NOSTRE BOC'N ROLL	Institut Escola Sant Jordi	Navàs	18
LA INSPECCIÓ DE L'ESCAMOT VERD	Institut D'Auro	Santpedor	28
BERGUEDÀ			
PRODUCTES DE L'HORT ESCOLAR	Escola Santa Maria d'Avià	Avià	1
L'HORT DE TOTS I TOTES	Escola Galceran de Pinós	Bagà	2
XARRUPS DE PROJECTES DE CRÍTICA AMBIENTAL I SOSTENIBILITAT EN LES MATÈRIES DE L'ESO	Institut L'Alt Berguedà	Bagà	23
EMBELLIM EL NOSTRE PATI	Escola Sant Joan	Berga	35
VERDURETES SALTEJADES AMB AROMA DE MENTA	Escola Vedruna Berga	Berga	3
RENOVEM EL PATI D'INFANTIL AMB MATERIALS RECICLAT	Escola Xarxa	Berga	36
FEM UN PASTÍS CREMÓS DE PILES	Institut Guillem de Berguedà	Berga	10
SKAMOT NOET	Institut Serra de Noet	Berga	11
TARDA DE PLANELLS A LA CARTA	Escola Borredà – ZER Berguedà Centre	Borredà	30
EL GALLINER	Escola FEDAC Gironella	Gironella	5

PER TENIR UN MÓN MILLOR, RECICLAR SÍ SENYOR!	Escola Olvan – ZER Baix Berguedà	Olvan	19
L'HORT. QUI CONEIX, ESTIMA	Institut Puig-reig	Puig-reig	8
APADRINEM EL NOSTRE PATRIMONI: LA FIA-FAIA	Escola L'Albiol – ZER Alt Berguedà	Sant Julià de Cerdanyola	34
OSONA			
BATUT AMB AIGUA DE LA FONT I FRUITES MADURES DEL CASAL DELS AVIS	Escola La Muntanya	Aiguafreda	29
ESMORZAR SALUDABLE I SOSTENIBLE A L'ESTIL JOAN XXIII	Escola Joan XXIII	Balenyà - Hostalets	40
VERDURES VARIADES AMB SALSETA D'AMOR	Escola Sant Marc	Calldetenes	4
XUPA-XUPS DE LLIMONA AMB POTA DE TAULA I CADIRA	Escola Les Escoles	Gurb	42
MENESTRA DE RESIDUS	Institut de Gurb	Gurb	12
RECUPERACIÓ D'UN ESPAI PÚBLIC	Escola FEDAC Prats	Prats de Lluçanès	32
TAST D'ARBRES DE PRIMAVERA	Escola Lluçanès	Prats de Lluçanès	33
LES NOSTRES COOPERATIVES A LA FIRA DE LA LLAVOR	Escola Mare de Déu del Sol del Pont	Roda de Ter	26
REDUÏM DEIXALLES A L'HORA DEL PATI	Institut Miquel Martí i Pol	Roda de Ter	20
MENÚ DEGUSTACIÓ	Escola La Baumeta – ZER Els Castells	Santa Maria de Besora	27
DESCOMPOSICIÓ DE LA MATÈRIA ORGÀNICA	Escola Farigola	Seva	21
EL PATI, ESPAI EDUCATIU	Escola Vall del Ges	Torelló	38
PAELLA DE MAR I MUNTANYA AMB ESFERIFICACIONS DE RECICLATGE	Escola Els Castanyers	Viladrau	39

☐ Índex de receptes / bones pràctiques

☐ Per nivells educatius

EDUCACIÓ INFANTIL			
ESMORZAR SALUDABLE I SOSTENIBLE A L'ESTIL JOAN XXIII	Escola Joan XXIII	Balenyà - Hostalets	40
VERDURETES SALTEJADES AMB AROMA DE MENTA	Escola Vedruna Berga	Berga	3
RENOVEM EL PATI D'INFANTIL AMB MATERIALS RECICLATS	Escola Xarxa	Berga	36
TARDA DE PLANELLS A LA CARTA	Escola Borredà – ZER Berguedà Centre	Borredà	30
EL GALLINER	Escola FEDAC Gironella	Gironella	5
AJUDEM LES PROTECTORES	Escola Bressol Municipal La Rosella	Igualada	17
EDUCACIÓ PRIMÀRIA			
BATUT AMB AIGUA DE LA FONT I FRUITES MADURES DEL CASAL DELS AVIS	Escola La Muntanya	Aiguafreda	29
PRODUCTES DE L'HORT ESCOLAR	Escola Santa Maria d'Avià	Avià	1
L'HORT DE TOTS I TOTES	Escola Galceran de Pinós	Bagà	2
EMBELLIM EL NOSTRE PATI	Escola Sant Joan	Berga	35
VERDURES VARIADES AMB SALSETA D'AMOR	Escola Sant Marc	Calldetenes	4
XUPA-XUPS DE LLIMONA AMB POTA DE TAULA I CADIRA	Escola Les Escoles	Gurb	42
FES EL PATI NET AMB EL PATINET	Escola Acadèmia Igualada	Igualada	13
UN MÓN NET DE PLÀSTICS	Escola Ateneu Igualadí	Igualada	14
PATIS NETS – AGENTS VERDS	Escola Emili Vallès	Igualada	16
CREEM LA NOSTRA MASCOTA!	Escola Mare del Diví Pastor	Igualada	25
FEM SALUT CADA DIA	Escola Monalco	Igualada	41
APADRINEM ELS PARCS DEL BARRI	Col·legi Jesús-Maria	Igualada	31
L'ESCAMOT VERD I LA SALSÀ D'ESBARJO	Escola Maria Borés	La Pobla de Claramunt	37
PER TENIR UN MÓN MILLOR, RECICLAR SÍ SENYOR!	Escola Olvan – ZER Baix Berguedà	Olvan	19
RECUPERACIÓ D'UN ESPAI PÚBLIC	Escola FEDAC Prats	Prats de Lluçanès	32
TAST D'ARBRES DE PRIMAVERA	Escola Lluçanès	Prats de Lluçanès	33

LES NOSTRES COOPERATIVES A LA FIRA DE LA LLAVOR	Escola Mare de Déu del Sol del Pont	Roda de Ter	26
APADRINEM EL NOSTRE PATRIMONI: LA FIA-FAIA	Escola L'Albiol – ZER Alt Berguedà	Sant Julià de Cerdanyola	34
MENÚ DEGUSTACIÓ	Escola La Baumeta – ZER Els Castells	Santa Maria de Besora	27
DESCOMPOSICIÓ DE LA MATÈRIA ORGÀNICA	Escola Farigola	Seva	21
EL PATI, ESPAI EDUCATIU	Escola Vall del Ges	Torelló	38
PAELLA DE MAR I MUNTANYA AMB ESFERIFICACIONS DE RECICLATGE	Escola Els Castanyers	Viladrau	39
EDUCACIÓ SECUNDÀRIA			
TENIM UN REPTE	Escola Pia Igualada	Igualada	22
XARRUPS DE PROJECTES DE CRÍTICA AMBIENTAL I SOSTENIBILITAT EN LES MATÈRIES DE L'ESO	Institut L'Alt Berguedà	Bagà	23
FEM UN PASTÍS CREMÓS DE PILES	Institut Guillem de Berguedà	Berga	10
SKAMOT NOET	Institut Serra de Noet	Berga	11
MENESTRA DE RESIDUS	Institut de Gurb	Gurb	12
SOM PAGESOS URBANS	Escola Anoia	Igualada	6
NO HO LLENCIS! REDUÏM ENVASOS	Escola Àuria	Igualada	15
GUARDIANS DE LLAVORS	Escola Maristes	Igualada	7
ELS DELEGATS VERDS	Institut Badia i Margarit	Igualada	24
FEM EL NOSTRE BOC'N ROLL	Institut Escola Sant Jordi	Navàs	18
L'HORT. QUI CONEIX, ESTIMA	Institut Puig-reig	Puig-reig	8
REDUÏM DEIXALLES A L'HORA DEL PATI	Institut Miquel Martí i Pol	Roda de Ter	20
LA INSPECCIÓ DE L'ESCAMOT VERD	Institut D'Auro	Santpedor	28
VERTICALITAT ENJARDINADA	Institut Vallbona d'Anoia	Vallbona d'Anoia	9

☐ Què hi trobarem a cada recepta?

TÍTOL DE LA RECEPTA

Un títol suggeridor, succulent, que fa venir ganes de fer la recepta.

INGREDIENTS:

Allò imprescindible per tal que l'acció funcioni i sigui un èxit. Es concreten els criteris de qualitat que es tenen en compte per dur a terme l'acció i que resulti una pràctica educativa de referència en educació per a la sostenibilitat.

FOTO:

Imatge representativa de l'acció.

ELABORACIÓ:

Explicació breu dels passos a seguir per desenvolupar l'acció al centre. S'especifica el nivell educatiu, els objectius de l'acció, la seqüenciació d'activitats, els continguts clau i les àrees implicades, les competències que es treballen, i l'avaluació.

EL TRUC DEL XEF:

Aquells dos o tres aspectes destacables de l'acció. El truc que fa que funcioni bé l'acció, les claus d'èxit.

PER MILLORAR LA RECEPTA...

Propostes per millorar l'acció. Aquells criteris i aspectes que es poden incorporar a l'acció per fer-la encara més exitosa.

PER SABER-NE MÉS:

Enllaços i recursos que ajuden a ampliar la informació relacionada amb l'acció. Enllaços webs al centre en qüestió i altres recursos d'interès que hi estan relacionats.

CUINA D'AUTOR:

Noms dels xefs i de l'escola que ha fet l'acció i la recepta.



1 / PRODUCTES DE L'HORT ESCOLAR

INGREDIENTS:

- 1Kg de participació d'alumnes i mestres
- 500 g d'observació i experimentació
- 800 g de nous coneixements
- 600 g d'aprenentatge significatiu
- 500 g de treball cooperatiu
- 700 g de compromís amb l'entorn

FOTO:



ELABORACIÓ:

Escollim els ingredients: què plantar al nostre hort, conèixer les plantes i el seu cicle vital.

A continuació distribuïm, per cursos, l'espai on plantarem.

Realitzem les tasques: plantar, regar i treure herbes.

Adobem el plat amb el compostatge preparat a l'escola.

Collim els productes per emplatjar.

EL TRUC DEL XEF:

- Els alumnes es poden emportar productes ecològics del seu hort a casa.
- Tots en participen realitzant les tasques.

PER MILLORAR LA RECEPТА...

- Incorporar nous ingredients (Ampa, Ajuntament, noves plantes...).
- Donar a tastar els productes a nous comensals.
- Fer difusió del plat elaborat .

PER SABER-NE MÉS:

Bloc escola: <http://escolaavia.cat/>

Maleta pedagògica *De l'hort a casa*.

https://blocs.xtec.cat/cve2011/files/2012/03/guia_professors-Maleta-de-lhort-a-casa.pdf

CUINA D'AUTOR:

Comité d'Escoles Verdes

Escola Santa Maria d'Avià (Avià)

2 / L'HORT DE TOTS I TOTES

INGREDIENTS:

- Amanida mixta de famílies i alumnes.
- 8 sacs d'alumnat protagonista.
- Gran selecció de productes (valors).
- Poti-poti d'enciams, tomàquets, carbasseres...(transversalitat).

FOTO:



ELABORACIÓ:

Primer cal agafar una bona dosis de participació de les famílies i els alumnes, barrejar-ho tot i marcar-se una bona programació per tot el curs.

Necessitem promoure l'autonomia, la responsabilitat i la presa de decisions dels nostres alumnes.

EL TRUC DEL XEF:

Des de l'inici barrejar molt bé tots els ingredients de l'amanida.

PER MILLORAR LA RECEPTE...

Cal una bona consistència de la barreja, és a dir, constància i objectius clars i ben definits.

La mescla ha de ser ben sòlida i constant.

Continuïtat en el temps i projecció de futur.

PER SABER-NE MÉS:

<http://agora.xtec.cat/ceip-galceran-de-pinos/>

Guia *La salut a l'hort i al jardí. Prevenció, identificació i control de plagues i malalties de forma ecològica*. Joan Solé <http://lameva.barcelona.cat/barcelonasostenible/sites/default/files/documents-i-mes/document/4161/lasalutdelhort.pdf>

CUINA D'AUTOR:

Escola Galceran de Pinós (Bagà)

3 / VERDURETES SALTEJADES AMB AROMA DE MENTA

INGREDIENTS:

- L'alumnat és protagonista.
- Afavoreix la cohesió internivells.
- Resultats finals visibles
- Afavoreix el coneixement, la relació i el compromís amb l'entorn.
- L'actuació transforma l'entorn.
- Promou l'autonomia.
- Afavoreix la presa de consciència.
- Proposta educativa significativa.
- Afavoreix la creativitat.
- Es treballa en un context definit.
- Es fomenta l'observació i l'experimentació.
- Promou el treball cooperatiu.

FOTO:



ELABORACIÓ:

- Nivell educatiu: Educació Infantil i 1r i 2n de Primària.
- Objectius: Organitzar el manteniment de l'hort / Realitzar un ús adequat de les eines i terreny de l'hort / Aconseguir que tots els alumnes respectin l'hort / Potenciar el treball cooperatiu i la participació dels alumnes.
- Seqüenciació d'activitats: Creació d'un hort al pati de l'escola / Plantació, manteniment i conservació de l'espai / Recollida dels fruits / Degustació del que s'ha recollit: cru i cuit.
- Àrees implicades: Medi natural.
- Avaluació: Interès del nen vers les feines que es fan a l'hort / Explicació dels continguts treballats / Participació i motivació / Resultats visibles i constatables / Reflexions / Implicació dels alumnes en la cura de l'entorn.

EL TRUC DEL XEF:

Ho fan els nens.
Obtenen els seus fruits de manera palpable.
Els poden cuinar, tastar...

PER MILLORAR LA RECEPТА...

Creació d'un hivernacle per poder treballar a l'hort durant l'hivern.

PER SABER-NE MÉS:

Podeu posar-vos en contacte amb nosaltres a través del nostre web www.vedrunaberga.cat o enviant-nos un correu electrònic a projectes@vedrunaberga.cat

L'hort escolar. Guia pràctica d'horticultura ecològica. Ajuntament de Barcelona.

<http://lameva.barcelona.cat/barcelonasostenible/sites/default/files/documents-i-mes/document/4165/guiahortescolar.pdf>

CUINA D'AUTOR:

Marta Guadix, Anna Matamala i Jordi Rosiñol
Escola Vedruna Berga (Berga)

4 / VERDURES VARIADES AMB SALSETA D'AMOR

INGREDIENTS:

- 1 kg de participació dels alumnes
- 1 kg de cooperació entre petits i grans
- 1 kg d'observació i experimentació
- $\frac{3}{4}$ de kg de valors
- $\frac{1}{2}$ kg de comunicació
- Un polsim d'emoció
- Voluntariat extra verge d'oliva

FOTO:



ELABORACIÓ:

Agafem la participació dels alumnes i la barregem juntament amb la cooperació entre petits i grans i ho posem dins del wok amb un rajolí de voluntariat extra verge d'oliva. Ho deixem coure a foc lent durant mitja hora. A mitja cocció hi afegim l'observació i l'experimentació. I, tot seguit, els valors i la comunicació. Una vegada cuit s'hi afegeix un polsim d'emoció.

EL TRUC DEL XEF:

Voluntariat extra verge d'oliva.

PER MILLORAR LA RECEPТА...

Per pujar una mica més el gust hi podem afegir uns granets de pebre negre compostat.

PER SABER-NE MÉS:

<http://www.escolasantmarc.cat>

Guia de recursos d'hortos escolars. Ajuntament de Saragossa.

<http://lameva.barcelona.cat/barcelonasostenible/sites/default/files/documents-i-mes/document/4156/recullagriculturaurbana.pdf>

CUINA D'AUTOR:

Alumnat i mestres de l'escola Sant Marc (Calldetenes)

INGREDIENTS:

- Tenir un galliner .
- Decidir què hi posem (gallines i conills) i la quantitat (4 i 2).
- Conèixer com viuen, que fan, què mengen, com són i què necessiten les gallines i els conills.
- Anar a comprar les 4 gallines i els 2 conills i tot el què necessiten (abeuradors, menjadores, palla, pinso). L'aliment sobrant de l' escola serà complement de les gallines.
- Aprendre a organitzar-se en les diferents tasques, i responsabilitzar-se, tenir cura i respectar els animals.
- Saber resoldre dubtes que vagin sorgint.

FOTO:



ELABORACIÓ:

- Presentació del projecte a P5 el tercer trimestre.
- L'àrea principal que es treballa és descoberta de l' entorn, però també estan implicades la descoberta d'un mateix i dels altres i comunicació i llenguatges .
- Neteja i posada a punt de l'espai del galliner.
- Recerca de les necessitats que tenen aquests animals.
- Comprar les gallines i els conills.
- Desenvolupar el projecte.
- Tenir cura de tots els animals.
- Recollida d'ous.
- Introducció de la incubadora.
- Un cop finalitzat el projecte, donem les gallines a les famílies que els interessa.
- La mestra avalua de manera formativa i formadora les activitats pròpies del seu curs i es té en compte les valoracions que fan els alumnes.

EL TRUC DEL XEF:

La implicació del alumnes perquè coneguin la vida dels animals, els cuidin, els respectin i en facin un estudi de les seves característiques així com la recollida dels ous.

PER MILLORAR LA RECEPТА...

- Introduir un gall.
- Portar a terme la incubació dels ous.

PER SABER-NE MÉS:

<https://botiga.jardinitis.com/blog/todo-lo-que-necesitas-saber-sobre-como-hacer-un-gallinero> .
<http://www.infoanimales.com/informacion-sobre-la-gallina>
https://es.wikipedia.org/wiki/Gallus_gallus_domesticus
<https://ca.wikipedia.org/wiki/Conill>

CUINA D'AUTOR:

Mariona Deola
Escola FEDAC Gironalle (Gironella)

INGREDIENTS:

L'alumnat és protagonista.

Els resultats finals són visibles, constatables i es reflexiona sobre ells.

Afaveix la presa de consciència de l'impacte de les pròpies accions.

Promou l'autonomia i la responsabilitat i la coherència.

Es fomenta l'observació i l'experimentació.

Promou el treball cooperatiu.

La realització de l'activitat aporta nous coneixements.

Es tenen en compte els principis de la sostenibilitat (ambiental, econòmic i social).

Afaveix el treball en xarxa amb altres centres, entitats i institucions del municipi.

Té continuïtat en el temps projecció de futur.

FOTO:



ELABORACIÓ:

- **1r trimestre:** Buscarem l'espai adequat al pati. Aconseguirem els palets per fer l'hort. Els alumnes de la comissió passaran per les aules per comunicar el projecte de l'hort. Els alumnes de l'específica de tecnologia de 4t construiran l'estructura amb els palets. Farem venir un especialista per assessorar-nos de quins són els productes de cada temporada i que puguin tenir èxit intentant utilitzar productes ecològics. Tan bon punt se sàpiga quins productes es plantaran, la comissió passarà per les classes a informar.
- **2n trimestre:** Posarem en funcionament l'hort, amb la terra, l'adob i els planters. La comissió s'encarregarà de regar i tenir cura d'hort. Estarem en contacte amb el Sindicat de pagesos per resoldre els possibles problemes i fer un seguiment dels productes. Quan s'obtinguin els diferents productes, els classificarem en cistells i els oferirem als alumnes que hi estiguin interessats.
- **3r trimestre:** La comissió es reunirà per valorar el bon funcionament de l'hort. I millorar aquells aspectes que no hagin anat bé. Seleccionarem els nous productes de temporada. Continuarem posant en funcionament l'hort, fins el final de curs.

EL TRUC DEL XEF:

Proposarem una sortida a algun hort del nostre entorn i parlarem amb els pagesos de la zona abans de començar a plantar.

PER MILLORAR LA RECEPТА...

Invitarem un enginyer agrònom perquè ens assessori sobre els diferents adobs, insecticides...

PER SABER-NE MÉS:

- <http://escolaanoia.cat/>
- Document *L'hort i el jardí als balcons i terrats escolars*. Ajuntament de Barcelona. <http://lameva.barcelona.cat/barcelonasostenible/sites/default/files/documents-i-mes/document/4164/hortjardibalconsterratsescolars.pdf>

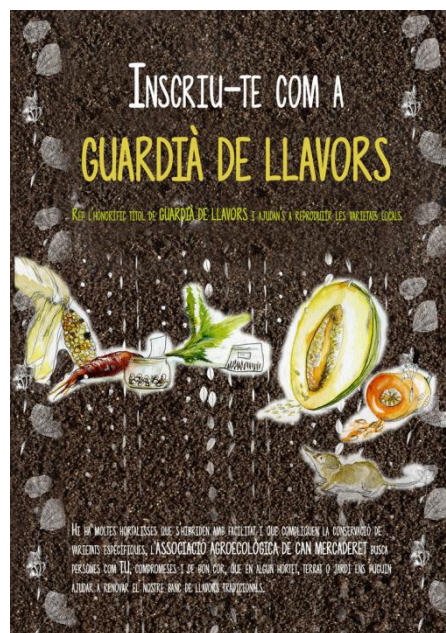
CUINA D'AUTOR:

Anna Casaus de la Fuente Ferrer i Mercè Montoliu Claramunt - Escola Anoia (Igualada)

INGREDIENTS:

- L'alumnat és protagonista.
- Els resultats finals són visibles, constatables i es reflexiona sobre ells.
- Afavoreix la presa de consciència de l'impacte de les pròpies accions.
- Es fomenta l'observació i l'experimentació.
- La realització de l'activitat aporta nous coneixements.
- El tractament dels diferents temes inclou la perspectiva històrica, la situació actual i els escenaris de futur.
- Afavoreix el treball en xarxa amb altres centres, entitats i institucions del municipi.
- S'especifiquen els criteris i indicadors concrets.

FOTO:



ELABORACIÓ:

Ens posarem en contacte amb el col·lectiu Eixarcolant, que és qui proporciona les llavors de plantes oblidades i qui gestiona la seva renovació.

Es demanarà a 1r d'ESO que siguin els guardians d'aquestes llavors. Un membre de l'Eixarcolant vindrà a donar informació als alumnes i les pautes per fer la guàrdia i custòdia. Es tracta de plantar les llavors, cuidar-les i recollir les noves llavors que formaran part del banc de llavors del col·lectiu Eixarcolant.

El lloc on es realitzarà aquest projecte serà a una part de l'hort gran de terra que ja disposem a l'escola.

Es durà a terme en funció del tipus de llavor que ens donin els experts per custodiar. Ens adaptarem a l'època de l'any que precisi la llavor en qüestió.

EL TRUC DEL XEF:

Els alumnes són els responsables directes que l'espècie es perpetui.

PER MILLORAR LA RECEPТА...

Vestir l'activitat per donar-li la importància que realment té. Fer-la molt visual ja sigui amb: rètol a l'hort, rètol a la classe de guardians, fer seguiment amb fotos del creixement...

PER SABER-NE MÉS:

www.maristesigualada.com

Instagram: @maristesigualada / Facebook: @maristesigualada / Twitter: @igdmaristes

<https://eixarcolant.cat/>

CUINA D'AUTOR:

Anna Prats i Tona Cerdeira
Escola Maristes (Igualada)

8 / L'HORT. QUI CONEIX, ESTIMA

INGREDIENTS:

- 2 kg de sensibilització amb l'entorn.
- 1,5 kg de treball cooperatiu.
- 1 kg de protagonisme de l'alumnat.
- Una safata d'hàbits saludables.
- Una gerra d'autonomia, responsabilitat i coherència.

FOTO:



ELABORACIÓ:

Conèixer la terra, tocar-la i trepitjar-la dona sentit a la vida, proporciona benestar físic i emocional. L'aprenentatge, el coneixement i especialment la salut són part important del desenvolupament d'aquesta recepta.

"Qui coneix, estima" no és una recepta tancada, sinó que l'anem construint a mida que veiem noves possibilitats i també a partir de necessitats que es van generant.

Projectem el treball d'horticultura tant a l'hort com a dins de l'hivernacle, la jardineria i la cura de l'entorn, i la vinya (recuperant construcció i ceps autòctons), conjuntament amb la cultura i el coneixement del territori a través de persones que formen part de les nostres arrels.

La recepta va més enllà de fomentar hàbits de vida ecològics, nosaltres volem que els nois i noies estimin la terra, i per estimar-la, l'han de conèixer.

Volem que coneguin com es treballa, com s'ha de cuidar perquè ens doni fruits, que entenguin el pas del temps, la climatologia, que aprenguin història. Volem que la recepta la gaudeixin tots els alumnes de l'institut en algun moment de l'ESO. És per això que sempre s'ha plantejat a 1r d'ESO com a optativa per trimestres, i s'amplia a 2n o 3r d'ESO depenent de la disponibilitat de recursos.

EL TRUC DEL XEF:

Les claus de l'èxit d'aquesta recepta inclouen:

- Significativitat per l'alumnat.
- Alta dosi d'observació, experimentació i creativitat.
- Presa de consciència de l'impacte de les seves accions.

PER MILLORAR LA RECEPTA...

- Promoure el treball en xarxa entre l'equip docent.
- Fer difusió entre la comunitat educativa.
- Relacionar transversalment els continguts de diferents matèries amb l'hort.
- Afavorir el treball en xarxa amb altres centres, entitats i institucions del municipi.

PER SABER-NE MÉS:

<https://sites.google.com/a/inspuig-reig.cat/hort/>

Llibre *Agroecologia escolar*. Germán Llerena i Mariona Espinet.

http://www.evatalunyacentral.cat/ArxiusEscoles/documents/viladraueducacio/Agroecologia_escolar_web.pdf

CUINA D'AUTOR:

Institut de Puig-reig (Puig-reig).

INGREDIENTS:

L'alumnat és protagonista.
Afavoreix la cohesió del centre i la interacció entre els diferents nivells educatius del centre.
Els resultats finals són visibles.
Afavoreix la presa de consciència de l'impacte de les pròpies accions.
La proposta educativa és significativa per l'alumnat.
Afavoreix la creativitat.
Promou el treball cooperatiu.
La realització de l'activitat aporta nous coneixements.
L'activitat relaciona transversalment diferents àrees.
L'actuació transforma l'entorn.
L'ús de recursos és coherent amb els criteris de sostenibilitat.

FOTO:



ELABORACIÓ:

Començarem escoltant les idees dels alumnes del comitè ambiental fruit de la trobada de centres d'escoles verdes del curs 16-17.
En un bol mitjà anomenat OPTATIVA TRANSVERSAL DE JOVES CIENTÍFICS hi afegirem alumnes de 1r d'ESO fins a 4t i ho posarem al LABORATORI on serà cuinat a foc lent. Se seleccionaran els materials amables i es farà el disseny dels jardins verticals, tot mesclant amorosament la tecnologia, les matemàtiques, l'educació visual i plàstica, la biologia... Finalment li donarem un toc de difusió en forma de notícia per a què tothom pugui conèixer el projecte i en pugui tastar visualment el resultat.

EL TRUC DEL XEF:

La clau per a què aquesta recepta surti bé és deixar l'espai i el temps als alumnes per a què puguin materialitzar les idees que tinguin al cap, i un professorat facilitador que pugui proporcionar el que sigui necessari per elaborar la recepta.

PER MILLORAR LA RECEPТА...

La recepta admet moltes variacions, ja sigui jugant amb els colors, les temàtiques de les plantes dels jardins verticals, etc.

PER SABER-NE MÉS:

Podeu veure més receptes i seguir les nostres notícies a la nostra pàgina web:

<http://agora.xtec.cat/sesvallbonadanoia/projectes-del-centre/escoles-verdes/>

Recull de recursos de jardins verticals:

<http://lameva.barcelona.cat/barcelonasostenible/sites/default/files/documents-i-mes/document/6812/rrijardinsverticalscobertesverdesdef1.pdf>

CUINA D'AUTOR:

Institut Vallbona d'Anoia (Vallbona d'Anoia).

10 / FEM UN PASTÍS CREMÓS DE PILES

INGREDIENTS:

- Professorat implicat i súper participatiu
- Alumnes responsables i motivats
- Participació i implicació de tota la comunitat educativa
- Creativitat per la difusió publicitària
- Treball cooperatiu per fomentar el reciclatge
- Gestió sostenible del centre i de les famílies

FOTO:



ELABORACIÓ:

L'ingredient principal és el gran embolic de piles que tenim a casa.

Per començar, escalfeu el forn (explicant les problemàtiques del Coltan) a 190 graus, prepareu el motlle, rodó i metàl·lic: unteu-lo primer amb mantega (tipus de piles) i després amb farina (contaminació d'ecosistemes) o amb un esprai vegetal (pèrdua de biodiversitat).

A continuació, foneu la xocolata (problemes de les energies no renovables) i la mantega (necessitat de reciclatge) tot junt en un cassó al foc, uns 2 minuts, fins que quedi completament desfet.

Després, en un bol (programa d'elaboració de vídeos) fora del foc barregeu la xocolata fosa i el sucre amb l'ajut d'unes varetes manuals (elements tecnològics), deixeu-ho refredar una mica, afegiu-hi els ous (programes de stop motion), un per un, barregeu-ho bé, poseu-hi la farina amb un tamisador i acabeu de barrejar-ho tot ben barrejat. El resultat és un vídeo elaborat pels alumnes que explica la problemàtica de les piles i la necessitat del reciclatge.

<https://www.youtube.com/watch?v=i2OOp3-vy4M>

Tot seguit, aboqueu la massa al motlle (pengem el vídeo a la xarxa) i poseu-la al forn (expliquem el projecte de recollida de piles a l'institut) i el realitzem durant un trimestre.

I ja per acabar, deixeu-lo refredar, desemmoltleu-lo i ja podeu servir-lo. (Fer el recompte de piles i explicar als alumnes i famílies els resultats obtinguts).

EL TRUC DEL XEF:

- Treball cooperatiu per fomentar el reciclatge
- Implicació de tots els nivells

PER MILLORAR LA RECEPТА...

- Inici principi curs.
- Transversalitat.

PER SABER-NE MÉS:

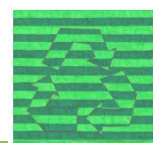
<https://agora.xtec.cat/iesguillembergueda/>

<http://www.apilo.cat/>

Vídeo La ruta del coltan (TV3 a la carta) <https://www.ccma.cat/tv3/alacarta/mon/el-congo-despres-de-la-febre-del-coltan-viatge-a-la-zona-zero-del-mon-digital/video/5557138/>

CUINA D'AUTOR:

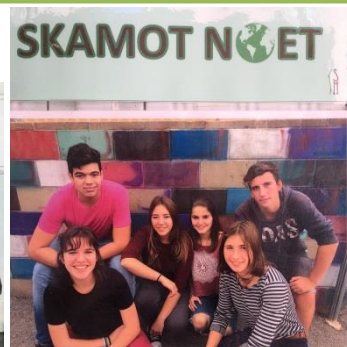
Institut Guillem de Berguedà (Berga)



INGREDIENTS:

- Alumnes motivats, amb valors d'escola verda i compromesos.
- Professorat implicat.
- Planificació d'actuacions.
- Calendari de trobades.

FOTO:



ELABORACIÓ:

Reunió del professorat per agendar planificació i calendari.

Pensar alumnes que puguin complir el perfil.

Parlar individualment amb els alumnes, preguntar a l'alumne quines habilitats creu que ell té per tal de formar part de l'Skamot.

Objectiu: reduir el nombre de residus al pati a partir de les accions de l'Skamot.

Es treballen les competències social i comunicativa i les TIC.

Activitats: elaboració estudi real de l'ús i tipus d'embolcalls utilitzats, conscienciació i difusió dels problemes ambientals generats pels residus del centre.

S'avalua a través del Servei Comunitari.

EL TRUC DEL XEF:

L'alumne s'ho sent seu i li preocupa la problemàtica.

Escollir alumnes que exerceixin el paper de líders.

PER MILLORAR LA RECEPТА...

Visualitzar més l'Skamot amb algun vídeos divulgatius i creatius.

Posar-los un distintiu atractiu.

PER SABER-NE MÉS:

<http://agora.xtec.cat/sesserradenoet/projectes-dinnovacio/pla-deducacio-per-la-sostenibilitat-escola-verda/>

Cartellera verda del centre.



Vídeo Escoles + Sostenibles de l'Ajuntament de Barcelona. *Ara et toca a tu. Crea el teu Eskamot.*

<https://vimeo.com/channels/bcnescolessostenibles/126358829>

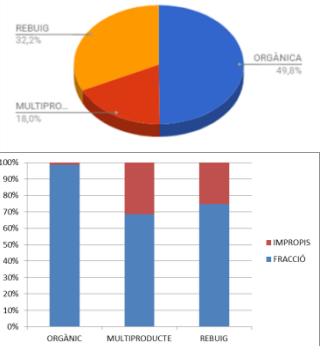
CUINA D'AUTOR:

Judith López, Irene Casadesús i Imma Casas
Institut Serra de Noet (Berga).

INGREDIENTS:

- Totes les deixalles del centre
- Un equip motivat d'escombraires
- Un equip de bons classificadors de residus
- Un pessic de paciència per part del professorat
- 3 kg d'atenció per part de l'alumnat
- 10 kg de predisposició per escoltar les propostes de millora

FOTO:



ELABORACIÓ:

Rentem bé tots els prejudicis sobre les deixalles i ens conscienciem que tot allò que veurem avui ho generem nosaltres. Ens posem els guants i agafem bosses ben grosses. Sortim per grups a recollir totes les fraccions del centre. Pesem les bosses i anotem els resultats. Vigilant no ensumar gaire fort, separem els impropis de cada bossa, els pesem i anotem els resultats. Amassem totes les dades i posem els gràfics al forn. Amb una mica de paciència obtenim els resultats dels residus que hem generat en un dia, els % de cada fracció i els impropis de cada una. Tastem els resultats i n'analitzem el gust. Si no hi ha impropis resulta que som uns xefs excel·lents, però aquelles fraccions que tenen impropis són un repte de futur! Tot assaborint les fraccions ben separades anem pensant com millorar la recollida de les que no ho estan tant. Preparem una segona fornada amb les idees per millorar el centre i, quan ja se sent l'olor des de l'altra punta del passadís, passem per totes les aules per explicar allò que hem tastat i allò que se'ns acudeix per millorar! (Prèviament hem fet una visita a direcció per consensuar quins canvis són factibles). Amb aquesta recepta hauréssim assaborit la classificació de residus, l'estat de la classificació del centre, els kg de residus que generem en un dia i una pluja d'idees i propostes de millora del centre. Per comprovar si aquesta recepta ha estat ben elaborada cal repetir-la el trimestre següent. Els resultats seran els mateixos o hauran millorat?

EL TRUC DEL XEF:

Perquè la recepta surti bona són imprescindibles els guants i sortir a buscar i pesar els residus. I per acabar-la d'amanir caldrà que facin allò que més els agradi per tal de comunicar els resultats. Una bona idea és fer-ne un vídeo que passarà per totes les aules. La visita de l'Ecoestació i el seguiment que han proporcionat ha estat una bona base per a la nostra recepta!

PER MILLORAR LA RECEPTEA...

Per millorar aquesta recepta seria bo incloure uns kg d'avaluació. De manera informal la recepta ha tingut molt bona acollida, i es veu per la motivació i entusiasme amb què han participat, però de manera formal caldria trobar més eines per a avaluar l'activitat.

PER SABER-NE MÉS:

<https://agora.xtec.cat/insgurb/>

<https://www.youtube.com/watch?v=E36-3sJR0UY>

Document *Fes el teu pla de prevenció*. Escoles + Sostenibles, Ajuntament de Barcelona.

<http://lameva.barcelona.cat/barcelonasostenible/ca/escoles-sostenibles/tags/plaprevencioresidusfes/page/fes-el-teu-pla-de-prevencio>

CUINA D'AUTOR:

Guillem Riera, Clara Mestres - Institut de Gurb (Gurb).

INGREDIENTS:

- L'alumnat és protagonista.
- Afavoreix la cohesió del centre i la interacció entre els diferents nivells educatius, generacions i col·lectius.
- Els resultats finals són visibles, constatables i es reflexiona sobre ells.
- Afavoreix la presa de consciència de l'impacte de les pròpies accions.
- Fomenta l'observació i l'experimentació.
- Els objectius estan ben definits i són compartits i consensuats.
- Es tenen en compte els principis de la sostenibilitat (ambiental, econòmic i social).
- Afavoreix el coneixement, la relació i el compromís amb l'entorn.
- L'actuació transforma l'entorn.
- L'ús de recursos que necessita l'activitat és coherent amb els criteris de sostenibilitat.
- Es fomenta l'avaluació.

FOTO:



ELABORACIÓ:

Els alumnes de secundària faran revisió de les deixalles que han quedat al pati i les dipositaran al contenidor corresponent.

Hi haurà una caixa amb guants i bosses de deixalles que estarà a la classe dels responsables de fer la patrulla.

Començaran els alumnes de 1r en grups de 5 alumnes fent la recollida després del seu pati. Cada dia tocarà a un grup d'alumnes diferent fins que ho hagi fet tothom de la classe. Aleshores la caixa passarà al curs següent fins a 4t.

Si tots els alumnes han fet la tasca, tornen a repetir des de 1r.

EL TRUC DEL XEF:

Tots els alumnes seran responsables en algun moment de fer de patrulla.

Decorar el peto amb xapes identificatives amb el logo creat pels alumnes de secundària.

PER MILLORAR LA RECEPТА...

Els alumnes faran fotografies amb l'ipad per mostrar la situació a les tutories de tots els cursos.

Anar a visitar una planta de reciclatge o rebre la visita d'algun professional.

Els alumnes podran portar el seu patinet per fer la recollida.

PER SABER-NE MÉS:

www.academiaigualada.com

CUINA D'AUTOR:

Raquel Iglesias i Alba Cantero - Escola Acadèmia Igualada (Igualada)

INGREDIENTS:

- Afavoreix la participació i la implicació de tota la comunitat educativa.
- Els resultats són visibles, constatables i es reflexiona sobre ells.
- Afavoreix la presa de consciència de l'impacte de les pròpies accions.
- La realització de l'activitat aporta nous coneixements.
- Afavoreix el coneixement, la relació i el compromís amb l'entorn
- Millora la gestió sostenible dels recursos utilitzats al centre per tal d'esdevenir un model.
- Té continuïtat en el temps i projecció de futur.

FOTO:



ELABORACIÓ:

Els alumnes de tota l'Escola volem esbrinar la quantitat de plàstic que utilitzem quotidianament i que podríem reduir utilitzant altres recursos naturals. Seran els delegats verds de cada classe els encarregats de dinamitzar el treball per després fer-ne difusió a tota la Comunitat educativa i als mitjans de comunicació de la ciutat. Hi dedicarem tot el curs: durant el primer trimestre recollirem informació sobre la història del plàstic, usos, utilitats, problemes... El segon trimestre el dedicarem a apuntar els objectes fets de plàstic i a valorar si podrien ser d'algun altre material. També portarem a la classe els envasos i bosses que utilitzem a casa en una setmana. Ho classificarem, pesarem, opinarem... Al tercer trimestre treballarem en les conclusions de la feina feta i en les propostes de millora, tant a casa com a la mateixa Escola. Al final del projecte tornarem a portar a la classe els envasos i bosses que utilitzem a casa en una setmana i compararem els resultats. Proposarem fer aquesta acció durant els dos anys següents. Anirem omplint una gran taula que posarem en un lloc visible de l'Escola. Treballarem les competències comunicatives, d'aprendre a aprendre, d'autonomia i iniciativa personal, social i ciutadana, la del coneixement i la interacció amb el món físic i la competència matemàtica. Valorarem positivament l'actuació si es redueix la utilització de plàstics en el nostre entorn més proper (casa i Escola).

EL TRUC DEL XEF:

Implica a tota la comunitat educativa.
El plàstic és un material molt utilitzat i que tots sabem l'impacte real que fa el fet que costi tant a desaparèixer.

PER MILLORAR LA RECEPТА...

Aniria molt bé comptar amb la col·laboració de persones expertes en el tema: químics, biòlegs marins...

PER SABER-NE MÉS:

Mirar el documental *OCÉANOS DE PLÁSTICO* <https://www.youtube.com/watch?v=mTahBAvtxSM>
Anar a la web de l'Escola: www.escolaateneuigualadi

CUINA D'AUTOR:

Escola Ateneu Igualadí (Igualada)

15 / NO HO LLENCIS! REDUÏM ENVASOS

INGREDIENTS:

1. L'alumnat és protagonista
2. Els resultats finals són visibles, constatables i es reflexiona sobre ells.
3. Afavoreix la presa de consciència de l'impacte de les pròpies accions.
4. La proposta educativa és significativa per l'alumnat.
5. Els objectius estan ben definits i són compartits i consensuats.
6. Es tenen en compte els principis de sostenibilitat (ambiental, econòmic i social).
7. L'actuació transforma l'entorn.
8. Té continuïtat en el temps i projecció de futur.

FOTO:



ELABORACIÓ:

Un grup d'alumnes motivats del Comitè Verd buscaran pàgines i vídeos que siguin útils per sensibilitzar la resta de companys sobre la importància de reduir els envasos i el paper d'alumini als esmorzars.

Un cop reposada la idea, els alumnes serviran els cartells i els vídeos de la manera més atractiva i motivadora possible a la resta de companys.

Per confirmar que la recepta ha estat un èxit es compararan els registres de reciclatge setmanal d'envasos amb els del curs anterior.

EL TRUC DEL XEF:

Mensualment a la cartellera i els passadissos es posaran imatges que recordin l'objectiu.

PER MILLORAR LA RECEPТА...

S'informarà a les famílies del treball que es du a terme a través de la web de l'escola i per notes al correu electrònic.

PER SABER-NE MÉS:

<http://www.apinas.cat/escola-auria/>

Vídeo per reflexionar: <https://www.youtube.com/watch?v=WfGMYdaICIU&t=2s>

CUINA D'AUTOR:

Xefs: Andreu Boixadé i Rosa M. Sogas
Escola Àuria (Igualada)

INGREDIENTS:

- Afavoreix la participació i la implicació de tota la comunitat educativa.
- L'alumnat és protagonista.
- Afavoreix la cohesió de centre i la interacció entre els diferents nivells educatius.
- Afavoreix la presa de consciència de l'impacte de les pròpies accions.
- La proposta educativa és significativa per l'alumne.
- Promou el treball cooperatiu.
- L'activitat relaciona transversalment els continguts de diferents àrees.
- Es treballa al voltant d'una acció en un context definit.
- Afavoreix el coneixement, la relació i el compromís amb l'entorn.
- Té continuïtat en el temps i projecció de futur.

FOTO:



ELABORACIÓ:

Durant la mitja hora d'esbarjo han de sortir al pati els Agents Verds identificats amb uns petos i bosses de reciclatge. Els Agents Verds són els encarregats de recollir qualsevol deixalla que hi pugui haver als patis de l'escola i reciclar-la correctament, així com també de sensibilitzar perquè no es tirin coses al terra i fer d'assessors als companys/es en dubtes de reciclatge. Al llarg del curs hi han d'anar passant tots els alumnes de l'escola en grups de 4 o 5 alumnes. Inicien les rondes els alumnes de 6è, un cop han passat tots es dona el material a 5è, i així successivament en tots els cursos. Entre tots/es s'han de fer responsables de tenir els patis nets i polits i de conscienciar a tota la comunitat educativa i a les famílies de la importància dels espais nets i d'un bon reciclatge.

EL TRUC DEL XEF:

Fer un estudi mesurable de les deixalles que al llarg d'un període de temps s'han recollit als patis. Que sigui visible la classificació i la quantitat. Realitzar un treball a cada aula de conclusions i propostes de millora.

PER MILLORAR LA RECEPТА...

Extrapolar el treball i les conclusions de l'escola a l'entorn, fent extensible aquest tipus d'accions (reflexions, conclusions, activitats...) a altres centre educatius de la zona, per tal de millorar entre tots l'entorn. Així directament es facilitaria la tasca dels Agents Verds ja que no entrarien tantes deixalles als patis provinents de l'exterior.

PER SABER-NE MÉS:

Podeu trobar més informació a <https://sites.google.com/site/emilivalles/> WebQuest per treballar la problemàtica dels residus elaborat per l'escola Josep Orriols i Roca de Moià <https://sites.google.com/site/elseskamotsilesdeixalles/home>

CUINA D'AUTOR:

Montserrat Botarda i Anna Soler - Escola Emili Vallès (Igualada)

INGREDIENTS:

- Afavoreix la participació i la implicació de tota la comunitat educativa.
- L'activitat es projecta fora del centre.
- Afavoreix la presa de consciència de l'impacte de les pròpies accions.
- L'acció educativa té una funcionalitat i es pot aplicar a contextos i situacions diferents d'aquells a on es va originar l'aprenentatge.
- Els objectius estan ben definits i són compartits i consensuats.
- Es tenen en compte els principis de la sostenibilitat (ambiental, econòmic i social).
- Afavoreix el treball en xarxa amb altres centres, entitats i institucions del municipi.
- Millora la gestió sostenible dels recursos utilitzats al centre per tal d'esdevenir un model.
- Té continuïtat en el temps i projecció de futur.

FOTO:



ELABORACIÓ:

El menjar que els infants deixen al plat a l'hora de dinar es guarda en una carmanyola i es guarda al congelador. Cada 15 dies una noia d'una protectora ve a la llar a recollir el menjar sobrant. Aquest menjar serà donat als animals de la protectora.

EL TRUC DEL XEF:

Conscienciar tot el personal de la llar.
Bona coordinació entre la llar i la protectora.

PER MILLORAR LA RECEPТА...

Buscar un dia perquè la protectora vingui amb algun gos a la llar i conscienciï els infants sobre el tracte que han de tenir amb els animals o anar un dia d'excursió amb els infants a la protectora.

PER SABER-NE MÉS:

<https://www.cavallcartro.cat/escoles/ebm-la-rosella/>

CUINA D'AUTOR:

Blanca Roma Domènech i Elisenda Borrull Solà
EBM La Rosella (Igualada)

INGREDIENTS:

- Una dosi de currículum (base de VIP, farcit de matemàtiques i un polsim de conscienciació ambiental).
- Una cullerada d'entorn (amb reducció de residus i reutilització de l'embolcall) per participar en la campanya municipal del porta a porta.
- Un bon raig de participació (de tot l'alumnat de 1r d'ESO).
- 100 g d'implicació en la sostenibilitat del centre (minimitzar els residus).
- Un pessic de comunicació a les xarxes socials.

FOTO:



ELABORACIÓ:

Començar preparant tots els estris i ingredients necessaris per la recepta (assemblees d'aula, debats mediambientals, setmana BIO...) per arribar a la creació del plat.

Posar els continguts (mesura, àrea, disseny, costura, respecte mediambiental...) en un motlle, afegir-hi la participació de tot l'alumnat i professorat de 1r d'ESO, incorporar-hi una bona dosi de creativitat i de treball cooperatiu. Endavant amb la cocció!

El plat estarà llest quan tots els comensals estiguin preparats per gaudir-lo i l'àpat no generi cap residu.

EL TRUC DEL XEF:

Elaborar un plat tan original i personalitzat que tothom que no en tingui, vulgui crear-se'n un de propi.

PER MILLORAR LA RECEPTA...

Es crearan més plats com el de la recepta que ens ocupa per poder-los oferir a la Fira de l'Aprenentatge que es fa anualment al nostre centre.

Els cuiners explicaran els trucs perquè el plat sigui un èxit.

PER SABER-NE MÉS:

- *Campanya porta a porta - Ajuntament de Navàs.*
http://www.navas.cat/contingut/Noticia/navas_implantara_el_sistema_de_recollida_de_residus_porta_a_porta_el_proper_mes_de_novembre
- *Institut Escola Sant Jordi.* www.institutescolasantjordi.cat
- *Vídeo tutorial per cosir el teu propi embolcall reutilitzable:*
<https://www.youtube.com/watch?v=ikaXddy-2zs>

CUINA D'AUTOR:

Escamot verd.

Institut Escola Sant Jordi (Navàs).

19 / PER TENIR UN MÓN MILLOR, RECICLAR SÍ SENYOR!

INGREDIENTS:

- Anàlisi de la participació en la recollida selectiva al municipi
- Proposta del comitè ambiental: fer un concurs de dibuix per conscienciar de la necessitat de fer recollida selectiva
- Demanda de suport a l'Ajuntament
- Cerca de l'eslògan: comitè d'infants
- Redactat de les bases del concurs de dibuix: comitè d'infants
- Publicitat del concurs de dibuix
- Mostra de la participació i premis
- Cartells per tota la població amb missatge de conscienciació i dibuixos premiats

FOTOS:



ELABORACIÓ:

A partir d'observar que a l'escola fomentem la recollida selectiva i que es veu que ni ha poc hàbit des de les famílies, es posa a coure el concurs de dibuix obert a tota la població. S'hi tiren les bases que incloguin diferents categories i el suport de l'Ajuntament (visita del comitè ambiental a l'alcalde). Es busca un eslògan que doni el punt just de gust. Es fa publicitat a les aules, per correu electrònic a les famílies, a les cartelleres del municipi...

Un cop cuits els dibuixos es fa la selecció de premiats per categories i l'entrega de premis amb el suport de l'Ajuntament. Per acabar i guarnir el plat es mostren tots els dibuixos participants a la jornada de portes obertes i es pengen cartells amb els dibuixos premiats per tota la població (a més de la publicitat a les famílies de l'escola a la web).

EL TRUC DEL XEF:

Ha de ser una iniciativa que portin a terme els alumnes i ells es vegin els protagonistes: confecció de les bases del concurs, selecció dels premiats...

També és indispensable la col·laboració de l'Ajuntament.

PER MILLORAR LA RECEPTEA...

Fer publicitat per altres vies que arribin més a la gent que els cartells: instagram, twitter...

Fer enquestes anteriors i posteriors a la campanya per poder comparar la seva efectivitat.

PER SABER-NE MÉS:

Dins l'apartat d'Escola verda de l'Escola d'Olvan, anar els blogs d'activitats:

<http://agora.xtec.cat/ceipolvan/projecte-educatiu/escola-verda/>

Web per saber on van tots els residus: <https://www.residuonvas.cat/>

CUINA D'AUTOR:

Comitè ambiental.

Escola d'Olvan – ZER Baix Bergurdà (Olvan)

INGREDIENTS:

Per a 389 alumnes i 46 professors i 3 PAS:

- **Participació** dels alumnes delegats verds de tot l'ESO i Batxillerat.
- **Comunicació** a tots els companys.
- **Mirada ambiental i fomentar la responsabilitat.** Vídeo "Reacciona".

FOTO:



ELABORACIÓ:

- 1- Posem tots els delegats verds dins d'un bol a mirar la campanya de sensibilització "Reacciona" del Departament de Territori i Sostenibilitat. Rentem i llencem les paraules que no ens interessin per adaptar-ho al nostre institut.
- 2- En un cassó posem totes les deixalles del pati, que veiem que estan ben barrejades. Posem tots els delegats verds sobre les escombraries i hi afegim les frases adients. Tot ben barrejat, ho filmem amb un mòbil.
- 3- Dins d'un pot amb tapa, hi posem tota la filmació, música i crèdits.
- 4- Al moment de servir: per parelles de diferents cursos van a remoure la filmació cuinada als seus grups classe.
- 5- Escampem per sobre tots els plats una mica de reflexió ambiental.

EL TRUC DEL XEF:

La gràcia d'aquest plat va ser la reacció dels delegats verds al veure com estaven barrejades les deixalles en els diferents contenidors del pati. Van veure clar fer la filmació i comunicar-ho als companys.

PER MILLORAR LA RECEPTA...

Continuarem posant a les cartes d'inici de curs de les famílies la recomanació de utilitzar boc'n rols, cantimplors reutilitzables... També es recomanaran diferents tipus d'esmorzars saludables.

PER SABER-NE MÉS:

Punxeu per veure si està cuit a la www.xtec.cat/iesmartipol a l'apartat escola verda. Campanya de sensibilització "Reacciona" de la Generalitat de Catalunya (2016).

<https://www.youtube.com/watch?v=uPxTRklUgCM>

Un vídeo fet per infants italians per conscienciar-nos de minimitzar el consum de plàstic

<https://www.youtube.com/watch?v=JOi8Tq1mKm4>

CUINA D'AUTOR:

M.R Terradellas

INS Miquel Martí i Pol (Roda de Ter)

INGREDIENTS:

- 100 gr de gestió de recursos
- La participació dels alumnes de cinquè és clau
- Es fa difusió entre la comunitat educativa.
- Es treballa al voltant d'una acció en un context definit
- La realització de l'activitat aporta nous coneixements

FOTO:



ELABORACIÓ:

Amb l'elaboració d'aquesta recepta, pretenem conèixer el funcionament i seguiment del compostador.

Primer preparem la infraestructura del compostador. Després recollim la matèria orgànica de la cuina, de les aules i del pati i la buidem al compostador a foc lent. És important remenar-la, comprovar la temperatura i la humitat per tal que el compostatge sigui d'alta qualitat.

Segons els comensals a repartir, s'ha de controlar el volum de matèria orgànica recollida.

Finalment, es serveix fred per sobre dels plats.

Ingredients claus: matèria orgànica, temperatura, humitat i animals descomponedors.

Àrees implicades: medi natural i matemàtiques.

Competències que es treballen: plantejar-se preguntes sobre el medi, utilitzar estratègies de cerca de dades i analitzar resultats per trobar respostes.

Avaluació: mitjançant la participació individual, l'observació, el treball en grup i la valoració dels tallers realitzats.

EL TRUC DEL XEF:

Per tal que aquesta recepta sigui d'èxit, cal tenir paciència i deixar-la macerar.

PER MILLORAR LA RECEPТА...

- Taller sobre la descomposició de la matèria: experimentació amb diferents restes de matèria orgànica i en diferents situacions.
- Conèixer la vida dels animalons que es troben dins del compostador i que ajuden a la descomposició de la matèria orgànica.

PER SABER-NE MÉS:

<https://agora.xtec.cat/ceipfarigola-seva/portada/que-passa-amb-les-deixalles-del-compostador/>

Dossier *Activitats pedagògiques relacionades amb el compostador*.

<http://lameva.barcelona.cat/barcelonasostenible/sites/default/files/documents-i-mes/document/4158/activitatspedagogiquescompostador.pdf>

CUINA D'AUTOR:

Escola Farigola (Seva)

INGREDIENTS:

L'alumnat és protagonista.

Els resultats finals són visibles, constatables i es reflexiona sobre ells.

Afavoreix la presa de consciència de l'impacte de les pròpies accions.

Promou l'autonomia i la responsabilitat i la coherència.

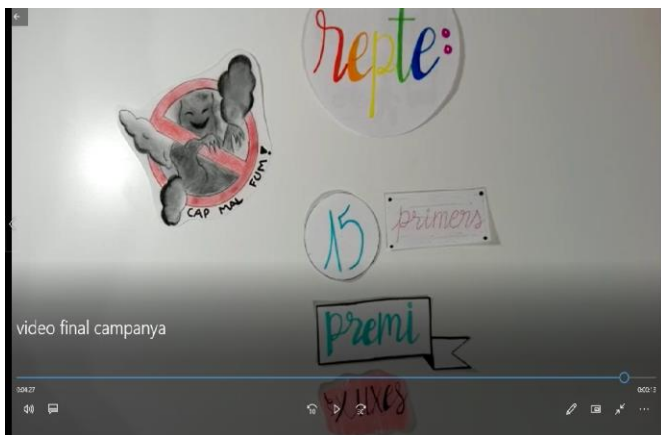
Promou el treball cooperatiu.

La realització de l'activitat aporta nous coneixements.

Es tenen en compte els principis de la sostenibilitat (ambiental, econòmic i social).

Té continuïtat en el temps projecció de futur.

FOTO:



ELABORACIÓ:

Els alumnes fan una anàlisi dels principals problemes ambientals que detecten al seu entorn i plantegen diverses solucions.

A partir d'un dels problemes, plantegen un repte senzill als seus companys per poder solucionar o minimitzar el problema.

Per engrescar els seus companys, elaboren un vídeo de 2 minuts en el qual els animen a participar del repte.

Els alumnes que han participat del repte han de fer una fotografia que mostri la seva actuació i l'envien juntament amb l'etiqueta #reptesambientals.

A partir de les fotografies millors es farà un concurs i una exposició fotogràfica. Es penjaran també a una xarxa social compartida pel centre.

EL TRUC DEL XEF:

Passar el vídeo a tota l'escola.

Fer ús de les xarxes socials.

PER MILLORAR LA RECEPTE...

Farem un concurs i una exposició de la millor fotografia.

PER SABER-NE MÉS:

A la web de l'escola, anirem penjant els vídeos dels diferents reptes.

<https://epiaigualada.cat/>

CUINA D'AUTOR:

Salvador Torné

Escola Pia Igualada (Igualada)

23 / XARRUPS DE PROJECTES DE CRÍTICA AMBIENTAL I SOSTENIBILITAT EN LES MATÈRIES DE L'ESO

INGREDIENTS:

- 1 polsim de música (1r), tecnologia (2n), FiQ (3r) i EVP (4t)
- 4L de currículum de l'ESO
- 1 grapat de promoure el treball en xarxa de l'equip docent
- 1L de fomentar el pensament crític
- ¼ de Kg de la realització de l'activitat aporta nous coneixements
- 1 cullerada que afavoreix el coneixement, la relació i el compromís amb l'entorn

FOTO:



ELABORACIÓ:

- Comunicació de les accions pensades al professorat de les diferents matèries.
- Coordinació amb el professorat de les diferents matèries.
- Elaboració dels diferents projectes en l'àmbit de les matèries comunes de l'ESO:
 - 1r ESO: Estudi de la contaminació acústica en el centre (música).
 - 2n ESO: Estudi del consum energètic de diferents electrodomèstics i de diferents tipus de bombetes (amb aquest estudi es realitza un projecte de construcció d'una làmpada en l'assignatura de tecnologia) (tecnologia).
 - 3r ESO: càlcul del cost: energia (paper, llum i residus), la relació de llibre fotocòpies, el cost de consum de paper, retoladors... (FiQ)
 - 4t d'ESO: recollida de paper d'alumini dels esmorzar i creació d'una obra artística i realització d'una campanya crítica amb la utilització del paper d'alumini (EVP).
- Comunicació dels resultats en forma d'exposicions a l'entrada del centre/cartellera escoles verdes.
- Avaluació de les diverses activitats amb el professorat implicat.

EL TRUC DEL XEF:

- Bona comunicació amb el professorat responsable de les matèries.
- Continguts relacionats amb les assignatures que afecten el seu entorn més proper / aspectes quotidians.

PER MILLORAR LA RECEPТА...

- Millorar la comunicació dels resultats i continuïtat en els projectes realitzats el curs anterior.
- Aconseguir una major implicació del professorat del centre.

PER SABER-NE MÉS:

www.insaltbergueda.cat

Instagram (@insaltbergueda_2017)

Facebook (Institut l'Alt Berguedà)

CUINA D'AUTOR:

Antoni Riba i Núria Gragés Selva
Institut L'Alt Berguedà (Bagà)

INGREDIENTS:

- Afavoreix la participació i la implicació de tota la comunitat educativa.
- Afavoreix la cohesió del centre i la interacció entre els diferents nivells educatius, generacions i col·lectius.
- Es fa difusió entre la comunitat educativa.
- Promou l'autonomia, la responsabilitat i la coherència.
- Promou el treball cooperatiu.
- Afavoreix les habilitats comunicatives.
- La proposta educativa és significativa per l'alumnat.
- Té continuïtat en el temps i projecció de futur.

FOTO:



ELABORACIÓ:

- Reunió prèvia del professorat per concretar, informar de la creació i de les funcions dels delegats verds.
- Informar a l'alumnat de la creació de la figura de delegats verds i de les principals funcions i responsabilitats que realitzaran.
- Explicar a l'alumnat com s'escollirà aquesta figura i quants delegats hi haurà.
- Elecció del representant de delegat verd per classe (1 per classe).
- Reunió un cop al mes amb els delegats verds per informar-los de les actuacions en l'àmbit d'Escola Verda que estem realitzant al centre per tal que ells ho traslladin a classe a les hores de tutoria i al mateix temps, rebre contrapropostes i opinió de les actuacions que es fan o que es podrien fer.
- La renovació dels delegats és anual.

EL TRUC DEL XEF:

- Dramatitzar les reunions.
- Crear un himne.

PER MILLORAR LA RECEPТА...

- Fer una disfressa pels delegats verds o tenir algun distintiu d'identificació.

PER SABER-NE MÉS:

Etwinning amb als centres de caire nacional o europeu.

<https://www.etwinning.net/es/pub/index.htm>

<https://agora.xtec.cat/insbadiaimargarit/categoria/projecte-educatiu/escola-verda/>

Vídeo Escolas Verdes. *El comitè ambiental com a motor.*

https://www.youtube.com/watch?v=REjDQ_H8FoE

CUINA D'AUTOR:

Ana María Martínez (la cookie), Xavi Patiño (el perejil) i Pep Llohis (la sal i el pebre).
Institut Badia i Margarit (Igualada).

INGREDIENTS:

1. L'alumnat és protagonista.
2. Afavoreix la cohesió del centre i la interacció de diferents nivells educatius, generacions i col·lectius.
3. Es fa difusió entre la comunitat educativa.
4. Promou l'autonomia, la responsabilitat i la coherència.
5. Afavoreix la presa de consciència de l'impacte de les pròpies accions.
6. Afavoreix la creativitat.
7. Promou el treball cooperatiu.
8. Treballa les emocions i l'afectivitat.
9. Millora la gestió sostenible de recursos utilitzats al centre per tal d'esdevenir un model.
10. Té continuïtat en el temps i projecció de futur.

FOTO:



ELABORACIÓ:

En la primera reunió de capitans i capitanes verdes fem una pluja d'idees sobre la temàtica de la mascota. Escollim un tema concret, com pot ser: un símbol de la meteorologia, un animal, una planta, un ésser fantàstic, etc. Separem en tres grups d'edats diverses i fem un croquis de la mascota sobre la temàtica escollida, tenint en compte els materials que necessitarem i eines de treball. Després escollim un croquis entre els capitans. En la segona reunió, elaborem la mascota i pensem les funcions que tindrà durant tot el curs escolar (premiar la classe més verda, presidir totes les festes i fer-les sostenibles...). Aquesta acció es pot fer dividint el grup en dos, ja que som 19 i l'elaboració d'aquesta manera pot ser més àgil. Els objectius principals que haurien de sorgir en les funcions de la mascota són: la mascota com a premi d'accions sostenibles i amb consciència, formar part de la comunitat educativa no només de l'aula premiada, protagonista en les festes de l'escola com a record de les accions adequades i positives pel medi ambient, etc.

EL TRUC DEL XEF:

Tenir un símbol de referència i motivador d'escola verda.

PER MILLORAR LA RECEPTE...

Fer més ús de les xarxes socials per promocionar la mascota verda de l'escola.

Tenir-la en compte en més d'una activitat tant de la classe com en la comunitat educativa.

PER SABER-NE MÉS:

Instagram MDP: <https://www.instagram.com/mdpigualada/>

Web MDP: <http://escolesmdp.org/igualada/>

Facebook MDP: <https://www.facebook.com/mareldivipastorigualada/>

CUINA D'AUTOR:

Capitans i capitanes verdes

Escola Mare del Diví Pastor (Igualada)

INGREDIENTS:

- Motivació
- Projectió fora del centre
- Alumnes com a protagonistes de l'acció
- Afavoreix la creativitat
- Promou el treball cooperatiu
- Gestió sostenible
- Participació amb entitats del municipi
- Continuïtat i projectió de futur

FOTO:



ELABORACIÓ:

Primer, a partir d'una proposta molt interessant que es va fer des de l'Ajuntament, els alumnes de cinquè van crear cooperatives, una per cada classe, amb l'objectiu de fomentar les competències i els valors de l'emprenedoria.

El següent pas va ser triar quins productes fabricar per vendre posteriorment a la Fira de la Llavor, que es celebra el 15 d'abril al poble.

Després de fer un estudi de mercat, es va decidir utilitzar materials reciclats per elaborar els productes escollits: clauers, espalmatòries, llibretes, marc de fotos, etc.

Finalment els alumnes van ocupar dues parades de la fira, i al llarg de tot el dia van anar venent els seus productes.

Aquesta recepta va dirigida als alumnes de cinquè, però necessita la col·laboració dels mestres i les famílies.

EL TRUC DEL XEF:

Primer de tot per aconseguir elaborar aquesta recepta, hem de tenir en compte la motivació per part dels alumnes i la col·laboració de tota la comunitat educativa.

Per tenir un bon resultat del plat cal una bona organització i un bon treball en equip.

També és necessari ser respectuós amb el medi ambient i aprendre a valorar el que costa tenir guanys i beneficis.

PER MILLORAR LA RECEPTA...

Cal tenir en compte la imaginació i la creativitat a l'hora de confeccionar els productes que s'han de vendre.

És important fer una bona difusió de les cooperatives i de la seva participació a la fira. Per potenciar els valors és bo fer una donació d'una part dels beneficis obtinguts (es va fer una donació a Sant Joan de Déu).

PER SABER-NE MÉS:

Es pot consultar tota la recepta i els ingredients al nostre receptari (Bloc de l'escola).

<http://marededeudelsoldelpont.blogspot.com/>

Programa Cultura Emprenedor a l'escola (CuEmE) – Diputació de Barcelona:

<https://www.diba.cat/web/cueme>

CUINA D'AUTOR:

Els alumnes de cinquè, tutors, famílies tècnica d'Educació de l'Ajuntament de Roda.

Escola Mare de Déu del Sol del Pont (Roda de Ter).

INGREDIENTS:

- Alumnat com a protagonista
- Implicació de la comunitat educativa
- Professor guia d'aprenentatge
- L'entorn com a context d'aprenentatge
- Treball en xarxa

FOTO:



ELABORACIÓ:

El pas imprescindible per l'elaboració d'aquest plat és la implicació de tot l'alumnat en la seva execució. Per aquest motiu, l'alumnat passarà a ser el xef principal en l'elaboració del menú d'aquest procés. El professorat passarà a ser l'ajudant de cuina que acompanyarà i facilitarà els ingredients necessaris per a la seva realització.

Disseny del menú degustació :

Entrants: Delícies de temporada

Primer plat: Amanida de l'hort

Segon plat: Graellada d'entorn

Postres: Milfulles de fruita variada amb esponjós de treball cooperatiu

Regat amb la participació de les famílies i la comunitat educativa de Santa Maria de Besora. Licors de bons criteris avaluatius.

EL TRUC DEL XEF:

L'organització i planificació del servei del dia implica un treball interdisciplinari (medi natural, social i cultural, llengua, matemàtiques, educació artística i noves tecnologies), intergeneracional i intrageneracional. Afavorint el desenvolupament de les diferents competències bàsiques i sobretot, creant una escola participativa, afectuosa i inclusiva.

PER MILLORAR LA RECEPTE...

- Treballar hàbits i actituds de conservació i respecte pel patrimoni natural i social del nostre entorn.
- Potenciar el treball en xarxa.
- Utilitzar les noves tecnologies per fer difusió del menú.

PER SABER-NE MÉS:

<http://agora.xtec.cat/zerelscastells/categoria/baumeta/>

twitter:@LaBaumeta

CUINA D'AUTOR:

Escola La Baumeta – ZER Els Castells (Santa Maria de Besora)

INGREDIENTS:

- Bona gestió i participació d'alumnes i profes.
- Distintius que identifiquin els membres de l'escamot: capa i barret verds.
- Interacció entre els diferents nivells educatius i amb el professorat.
- Símbols d'una fruita per cada classe.
- Transversalitat dels continguts.
- Comunicar el que s'està fent, al centre i amb companys d'altres països.
- Consciència de l'impacte de pròpies accions.
- Diversos ítems ambientals per valorar en cada classe.
- Fris en una paret principal amb el rànkning de classificació quinzenal de cada classe.

FOTOS:



ELABORACIÓ:

L'acció és per als alumnes de 1r a 3r d'ESO. L'objectiu és promoure els bons hàbits ambientals en 4 punts: l'alimentació, l'estalvi d'energia, la neteja i la millora del reciclatge. Es forma una Comissió Ambiental entre alguns professors, els delegats ambientals de cada classe i un escamot verd format per un grup de 10-15 alumnes d'un curs concret que tinguin unes hores setmanals de classe dedicades a fer aquest projecte (pot ser dins d'un Erasmus, assignatura optativa...). Periòdicament es reuneix la comissió per donar idees, programar les activitats a fer i valorar-ne els resultats (autoavaluació) de cara a futures millores. L'escamot verd passa quinzenalment per cada classe, controlant i avaluant els ítems marcats a dalt; donant-ne una puntuació numèrica. Paral·lelament en una paret visible es posa el rànkning amb quines classes fan millor la feina. Al final de període (trimestral, de tot el curs...) es fa una reflexió de com ha anat a cada classe i es dona una recompensa a la classe guanyadora (anar a la piscina, fer un esmorzar ecològic, etc.). Àrees implicades: Ciències de la naturalesa, tutoria, tecnologia i ciències socials.

EL TRUC DEL XEF:

L'èxit ve del protagonisme que es dona a l'alumne i la seva presa de decisions de forma gairebé diària; la interacció entre els diferents grups-aula i l'al·licient dels resultats finals (amb "premi").

PER MILLORAR LA RECEPТА...

La Comissió Ambiental pot proposar noves activitats adequades a cada moment (exemple: fer una gimcana ambiental entre tots); s'afavoreix així la creativitat dels alumnes. L'Escamot Verd pot ampliar les "competències".

PER SABER-NE MÉS:

dauro.cat

Vídeo exemple d'un Eskamot Verd. Escola Sant Josep Oriol.

https://www.youtube.com/watch?v=zMss2ZZ_jRY

CUINA D'AUTOR:

Teresita Berengueras, Rocío Poyato i Isidre Prat.
Institut D'Auro (Santpedor).

29 / BATUT AMB AIGUA DE LA FONT I FRUITES MADURES DEL CASAL DELS AVIS

INGREDIENTS:

1kg i mig d'entorn impressionant
1kg d'alumnes amb moltes ganes de participar
1/2 kg de currículum de medi
1/2 kg d'implicació dels mestres
200g de gestió
200g de difusió
1 cullerada de saviesa dels avis
1cullerada d'ajuda de l'ajuntament
1 gerra plena de participació dels pares i mares.

FOTO:



ELABORACIÓ:

Agafem un bon dia, hi barregem el kg i mig d'entorn impressionant, el kg de participació dels alumnes, el mig kg d'implicació dels mestres, tot ben remenat amb el currículum de medi, això ho batem tot i ho provem, segurament trobarem que falta sabor, llavors hi afegirem els 200g de gestió, els 200g de difusió, molt important perquè tothom hi trobi el gust al batut, important la cullerada d'ajuda de l'ajuntament i, perquè el sabor sigui perfecte, la cullerada de saviesa dels avis. Perquè sigui més fàcil de degustar és importantíssim posar la gerra plena de participació i ajuda dels pares i mares de l'escola.

Un cop s'hi ha posat tots els ingredients es serveix a poc a poc un dissabte al matí, per assaborir tots els matisos del batut i per acabar de pair-lo bé, una bona reflexió (avaluació) amb pares, mestres, alumnes, avis i comunitat educativa.

EL TRUC DEL XEF:

És important que es tinguin els ingredients a l'abast : les fonts, els avis...

També és fàcil la recepta perquè es pot fer durant tot l'any, no importa l'estació.

El més important d'aquesta recepta és que deixa satisfet a tothom qui la prova.

PER MILLORAR LA RECEPTA...

Per millorar-la es poden programar les visites al llarg de cada estació, de manera que es vegi l'empremta de la meteorologia en l'indret.

I per poder-ho compartir amb tothom, publicar en la web de l'escola, de l'Ajuntament i del casal dels avis , la recepta de cadascuna de les vegades que s'hi ha anat i les reflexions que s'hi han fet. També es pot escollir un dia d'estiu per provar la recepta entre tots els vilatans i gaudir-ne

PER SABER-NE MÉS:

<https://agora.xtec.cat/ceip-lamuntanya-aiguafreda/>

Programa De font en font: aprenem de l'aigua: <http://www.defontenfont.cat/>

CUINA D'AUTOR:

Escola La Muntanya (Aiguafreda)

INGREDIENTS:

- Una bona dosi de protagonisme de l'alumnat
- Un polsim de consciència del nostre entorn
- Una cullerada de creativitat i d'observació

FOTO:



ELABORACIÓ:

Quan comença el curs comencem a remenar els ingredients: els alumnes d'educació infantil. Una tarda a la setmana durant tot el curs, si el temps ens ho permet, anem a "cuinar" als Planells, un espai no molt lluny de l'escola on des de fa més de vint anys hi portem als nens a jugar lliurement i observem el camí que fem, els canvis que s'hi produeixen.....

Tornant a l'escola escrivim alguna notícia del dia en el nostre diari dels Planells.

EL TRUC DEL XEF:

És una acció molt característica de l'escola i els mateixos alumnes més grans i ex alumnes motiven als més petits del centre.

La regularitat de l'acció.

PER MILLORAR LA RECEPТА...

Projectar l'activitat fora del centre: convidar una tarda els pares o famílies a compartir l'activitat.

PER SABER-NE MÉS:

- <http://zer.hl31.dinaser.com/>
- Recurs *Maleta de la biodiversitat*. Ajuntament de Barcelona i Societat Catalana d'Educació Ambiental. <http://lameva.barcelona.cat/barcelonasostenible/sites/default/files/documents-i-mes/document/6813/rmaletabiodiversitat.pdf>

CUINA D'AUTOR:

Elisabet Picas

Escola de Borredà – ZER Berguedà Centre (Borredà)

INGREDIENTS:

- Els resultats finals són visibles, constatables, i es reflexiona sobre ells.
- L'alumnat és protagonista.
- L'activitat es projecta fora del centre.
- Afavoreix la presa de consciència de l'impacte de les pròpies accions.
- Es treballa al voltant d'una acció en un context definit.
- Promou el treball cooperatiu.
- L'activitat relaciona transversalment els continguts de diferents àrees.
- Es treballa la perspectiva local i global.
- Afavoreix el coneixement, la relació i el compromís amb l'entorn.
- L'ús de recursos que necessita l'activitat és coherent amb els criteris de sostenibilitat.

FOTO:



ELABORACIÓ:

L'activitat està adreçada als alumnes d'educació primària de l'escola Jesús Maria (Igualada). Cada cicle apadrinarà un parc del barri amb l'objectiu de promoure el bon ús i el respecte cap a aquest espai. Després d'una visita als parcs, els alumnes decidiran quines accions duran a terme per conscienciar als usuaris d'aquestes zones d'esbarjo.

Els parcs apadrinats seran: Parc de les tortugues (CI), Parc de la muntanyeta (CM), i Parc del xipreret (CS).

EL TRUC DEL XEF:

- Els alumnes es veuran implicats en el procés de millora d'un espai que freqüenten fora del horari escolar.
- D'aquesta manera, s'afavoreix el contacte directe amb l'entorn proper al centre.

PER MILLORAR LA RECEPTEA...

- Augmentat el radi d'acció (altres parcs de la ciutat).
- Presentar un informe de millora dels parcs a l'ajuntament creat pels alumnes del centre.

PER SABER-NE MÉS:

<https://evjesusmaria.wordpress.com/>

CUINA D'AUTOR:

Col·legi Jesús-Maria (Igualada)

INGREDIENTS:

- Treball dels 4 contextos, especialment l'entorn.
- Resultats finals visibles, constatables i es projecte fora del centre.
- Afavoreix la presa de consciència de l'impacte de les pròpies accions.
- Es fomenta l'observació i l'experimentació.
- Promou el treball cooperatiu.
- L'activitat aporta nous coneixements de diferents àrees.
- Es tenen en compte els principis de la sostenibilitat.
- Afavoreix el coneixement, la relació i el compromís amb l'entorn.
- L'actuació transforma l'entorn.
- Afavoreix el treball en xarxa amb entitats i institucions del municipi.

FOTO:



ELABORACIÓ:

Es va fer un estudi per adequar-lo: disseny, plantes, manteniment, sòl, rètols en diferents llengües, plantes, poda. Actualment es fa un manteniment de l'espai i s'utilitza com a espai d'aprenentatge. Les tasques es reparteixen. El: observació de les plantes dins del pas del temps: estacions. Hidratació i recollida de fulles seques i herbes dolentes. Coneixement dels diferents usos d'algunes plantes aromàtiques. Descobriment i coneixement d'animals petits que viuen en aquest espai. Cl: replantació, hidratació i recollida de plantes aromàtiques. Elaboració de colònia amb espígol. Estudi d'un arbre durant tot el curs. CM: conservació dels rètols. Estudi de les plantes. CS: elaboració d'un informe. Rotativament revisió i neteja de l'espai. **Aprenentatges curriculars** relacionats amb l'acció: competències comunicativa lingüística i audiovisual, artística i cultural, tractament de la informació i competència digital, matemàtica, aprendre a aprendre, autonomia i iniciativa personal. Competències específiques centrades a conèixer i habitar el món, coneixement i la interacció amb el món físic, social i ciutadana. **Avaluació:** Les mestres de cada nivell avaluen de manera formativa i formadora les activitats pròpies del seu curs. Valoració que faran els alumnes. Grau d'implicació dels alumnes.

EL TRUC DEL XEF:

La col·laboració d'un pare jardiner que ens assessorarà, dels veïns a l'estiu i de l'Ajuntament.

PER MILLORAR LA RECEPTE...

Posar en aquest espai alguna capsua niu. Renovar i afegir plantes.

PER SABER-NE MÉS:

<http://www.fedac.cat/prats.php>

Guia *Apropa't als parcs*. Escoles + Sostenibles, Ajuntament de Barcelona.

<http://lameva.barcelona.cat/barcelonasostenible/sites/default/files/documents-i-mes/document/4182/apropa-talsparcs.pdf>

CUINA D'AUTOR:

Escola FEDAC Prats (Prats de Lluçanès)

INGREDIENTS:

- Una gran dosi d'observació i experimentació
- Una proposta treballada significativament
- Una bona projecció fora del centre a les famílies i al Congrés de Ciències de la Universitat de Vic
- Una aportació extra de nous coneixements
- Unes cullerades d'accions relacionades amb el currículum i coneixement de l'entorn

FOTO:



ELABORACIÓ:

Agafem els alumnes de Cicle Inicial amb equips cooperatius i els posem a observar 6 arbres escollits del pati treballats.

A foc lent, setmana a setmana, cal observar els arbres, fer fotos i vídeos i estar amatents als canvis segons el tipus d'arbres: borrons, flors, fruits...

Es maceren bones preguntes i es cerquen respostes tot usant càmeres i microscopis per a la recerca. Finalment s'omplen quadres amb el resultat de la recerca i s'escriuen.

La recepta és llesta per ser explicada a la comunitat de l'escola i al congrés de ciència per a infants de la Universitat de Vic.

EL TRUC DEL XEF:

- El primer truc és el treball de la capacitat d'observació de l'entorn proper, que els fa veure'l amb una altra visió.
- Els recursos i les eines usades per registrar l'observació feta que ha fet l'aprenentatge més significatiu.

PER MILLORAR LA RECEPTE...

- Millorar l'observació dels arbres amb cura de no malmetre ni arrencar brots, fruits, flors...
- Introduir els arbres propis del territori

PER SABER-NE MÉS:

<https://drive.google.com/file/d/1HHsz0IIAQX-XpkenZ1qXPdq8t7bwkdsh/view?usp=sharing>

<https://agora.xtec.cat/ceipprats/>

La vegetació del pati. Els arbres. Document resultat del seminari de seguiment del Programa Escoles Verdes d'Osona, Gurb 2014-2015.

<http://www.evatalunyacentral.cat/index.php/eines/recursos/item/14-seminari-seguiment-ev-gurb-2014-15-la-vegetacio-del-pati-els-arbres>

CUINA D'AUTOR:

Alumnes i mestres de cicle inicial.

Escola Lluçanès (Prats de Lluçanès).

INGREDIENTS:

- Els àmbits imprescindibles perquè la recepta surti bona: entorn i participació.
- Amb la participació de la comunitat educativa: Ajuntament, pares, avis, Serveis Educatius del Berguedà, (ext- Bagà), historiadors, Arxiu comarcal, Berguedana de Folklore Total, Parc Natural del Cadí Moixeró.
- Els criteris de qualitat imprescindibles seran (entre d'altres):
 - 7.- L'activitat **es projecta fora del centre**.
 - 12.- Es treballa al voltant d'una **acció en un context definit**.
 - 16.- Promou el **treball cooperatiu**.
 - 24.- El tractament dels diferents temes inclou la **perspectiva històrica**, la situació actual i els escenaris de futur.

FOTO:



ELABORACIÓ:

Per conèixer, difondre i preservar una festivitat tradicional cal:

- Conèixer els elements que la componen, la seva història i orígens.
- Utilitzar la festa com a recurs didàctic, mitjançant el treball cooperatiu, des de totes les àrees curriculars.
- Participant-hi activament, sent-ne els alumnes els protagonistes.
- Tallers de faies, codonyat i allioli de codony; tipologies textuais diverses: cartes, descripcions, receptes, enquestes, cartells, tríptics informatius; taller de recuperació de l'herba de la fia-faia. Hem treballat la dansa i la música de la Fia-faia i presentat al públic la cançó i dansa dels Aranyons.

EL TRUC DEL XEF:

Allò que no pot faltar a la recepta és:

- 3.- Afavoreix la cohesió del centre i la interacció entre els diferents nivells educatius, generacions i col·lectius.
- 26.- Afavoreix el coneixement, la relació i el compromís amb l'entorn.

PER MILLORAR LA RECEPTA...

Perquè surti encara més bona la recepta caldria afegir-hi una mica més d'avaluació:

- 31.- Les activitats d'avaluació són coherents amb els objectius.
- 32.- S'especifiquen els criteris i indicadors concrets.

PER SABER-NE MÉS:

<http://blocs.xtec.cat/apadrinemfiafaia/>

<http://xtec.gencat.cat/ca/projectes/apadrinemnostrepatrimoni/>

CUINA D'AUTOR:

Escola l'Albiol - ZER Alt Berguedà (Sant Julià de Cerdanyola)

INGREDIENTS:

- Una reunió divertida per planificar l'acció.
- Una gran dosi de participació de tota la comunitat.
- Plats diversos de formes, grandàries i colors.
- Anelles de calamar per enllaçar grans i petits.
- Glaçoneres plenes de refresc per beure els resultats.
- Un grapat d'espècies amb molta diversitat.
- Un toc de sal i pebre.

FOTO:



ELABORACIÓ:

A partir de la reunió divertida, planifiquem el treball que es vol fer al pati de l'escola. Ens trobem tots junts amb una gran dosi de participació de tota la comunitat. Ens repartim en funció de les formes, grandàries i colors dels plats. Dins dels plats, on treballem tots, hi afegim anelles de calamar per enllaçar grans i petits.

Per anar aconseguint els nostres objectius, comptem amb unes bones glaçoneres plenes de refresc. Cal ajudar-nos tots els que hi som per afavorir la diversitat amb un grapat d'espècies.

Per acabar el plat, cal acompanyar-lo amb un toc de sal i pebre al gust de cadascú i així hem transformat el nostre pati.

EL TRUC DEL XEF:

- És important tenir en compte un bon grapat d'espècies amb molta diversitat per tal que el plat agradi a tothom.
- Anelles de calamar per enllaçar grans i petits.

PER MILLORAR LA RECEPTE...

Caldria oferir més plats i comptar amb més espècies. Serà la clau de l'èxit!

PER SABER-NE MÉS:

- <https://www.naciodigital.cat/bergueda/noticia/12653/exit/participacio/jornada/treball/comunitari/organitzada/ampa/escola/sant/joan/berga>
- <https://agora.xtec.cat/ceipsantjoan/>
- *El nou safareig, l'espai exterior de l'escola com a espai educatiu.* El bloc de la Carme i en Pitu Fernàndez. <https://elnousafareig.org/>

CUINA D'AUTOR:

Escola Sant Joan (Berga)

INGREDIENTS:

- Plànol del pati.
- Materials reciclats portats per les famílies (pneumàtics, ampolles de plàstic, cordills, etc.), sorra, pics i pales.
- Contextos: gestió i participació.
- Criteris: participació i presa de decisions i acció; valors; procés d'ensenyament-aprenentatge; objectius i continguts; gestió de recursos i avaluació.

FOTO:



ELABORACIÓ:

Quan va sorgir la idea vam fer una recol·lecta de materials reciclats (les famílies van anar portant tot allò que no utilitzaven i que creien útil per a la renovació del pati). Dia: diumenge 10 d'octubre de 2018. La implicació va ser molt positiva.

Un cop aportats tots els materials vam fer una pluja d'idees de com podíem utilitzar-los.

Vam dibuixar sobre el plànol del pati la distribució dels materials reciclats.

Per finalitzar la tasca vam fer una trobada amb els alumnes d'infantil i les seves famílies per portar tot allò planificat a terme. Ens van ajudar a renovar el pati, crear els nous materials i distribuir-los per l'espai.

EL TRUC DEL XEF:

Aspectes a destacar: el reciclatge i la implicació de les famílies.

La clau d'èxit és que el projecte compleix bona part dels criteris de qualitat de pràctica educativa per l'educació i la sostenibilitat de l'escola.

PER MILLORAR LA RECEPТА...

Per millorar la nostra recepta faríem partícips a tots els alumnes de l'escola donant diferents tasques a cada curs (creació de jocs, planificació sobre el plànol, activitats de reciclatge, etc.), ens agradaria implicar més les famílies en totes les activitats prèvies a la trobada final, que fos un projecte d'escola permanent en els anys i poder-ho treballar de forma interdisciplinària.

PER SABER-NE MÉS:

<http://www.escolaxarxa.cat/>

Web *El pati que volem*. Un projecte de co-creació i participació a l'escola Colònia Güell de Santa Coloma de Cervelló: <https://elpatiquévolem.wordpress.com/>

CUINA D'AUTOR:

Marta Vallribera, Gemma Munté, Anna Jordà i Montse Valldaura.
Escola Xarxa (Berga)

INGREDIENTS:

- Participació de tota la comunitat educativa.
- 1kg d'idees i il·lusions per la construcció d'un millor espai de joc.
- 1kg de material divers i sostenible amb l'entorn: fusta, plantes i flors, sorra.
- 10 papereres per fer un bon reciclatge.

FOTO:



ELABORACIÓ:

Primerament es recullen totes les idees que es tenen entorn a la construcció d'un millor pati. Es fiquen en una cassola i després de remenar-les i buscar xefs especialistes s'inicia a poc a poc la construcció del plat principal. Cal utilitzar 1kg de material sostenible i cal informar-se del preu de cost. Un cop està tot al forn cal que tota la brossa generada es disposi en el seu contenidor i posteriorment es reculli el dia establert en el Porta a Porta del poble. El forn ha d'estar molt calent i durant bastant temps, ja que tot ha de cuinar-se amb calma i buscar els millors xefs que ho portin a terme. Un cop servit el plat principal, caldria establir quines pautes cal seguir per tal de fer una bona digestió i que el gust i plaer d'assaborir aquest plat exquisit duri el major temps possible. Bon profit!

Es crea una comissió "construïm el nostre pati" per tal de gestionar les diferents actuacions, es recullen les propostes de com els agradaria que fos el pati als alumnes, la comissió fa el buidatge i estableix sessions de treball per concretar les accions de millora i els recursos necessaris any a any.

EL TRUC DEL XEF:

- Una cullerada d'idees (pluja d'idees).
- Remenem tots junts (comissió pati)
- Provar la recepta (festa degustació).
- Avaluació del grau de participació, difusió del projecte, assoliment dels recursos humans i materials aconseguits, assoliment dels objectius proposats.

PER MILLORAR LA RECEPTA...

- Ampliar amb xefs externs o experts que contribuïran econòmicament en l'adquisició de material, la millor distribució, etc. (Ajuntament, Ampa, Arquitectes, decoradors, jardiniers...).
- Establir unes dates concretes anuals per fer tasques de manteniment.
- Crear un arxiu fotogràfic dels diferents moments i etapes del plat i compartir-les amb tothom (pàgina web, butlletí poble...).

PER SABER-NE MÉS:

Hem consultat a la pàgina xtec del Departament d'Ensenyament, el projecte fem patis.

Hem consultat empreses especialitzades en material de pati: Ingrait@...

<https://agora.xtec.cat/escolamariabores/>

Document Els patis de les escoles: espais d'oportunitats educatives. Fundació Jaume Bofill.

<https://www.fbofill.cat/publicacions/els-patis-de-les-escoles-espais-doportunitats-educatives>

CUINA D'AUTOR:

Escola Maria Borés (La Pobla de Claramunt).

INGREDIENTS:

Motivació, diagnosi, projecte i organització, implicació de tota la comunitat educativa, alumnes com a protagonistes de l'acció, participació de tothom, gestió sostenible, inclusió al currículum, avaluació.

FOTO:



ELABORACIÓ:

Primer fem una anàlisi de la situació (en aquest cas del pati). Recollim informació sobre possibles elements i espais que podríem tenir o construir al pati. Pensem propostes i creem comissions per dur-les a terme (comissió de pati interna amb mestres, comissió de pati ampliada amb pares i mestres, reunions de delegats d'alumnes), tenint en compte que sigui un projecte participatiu entre tots. També comptem amb l'opinió de les monitores de menjador. Continuem amb l'elecció dels espais i materials. En fem una planificació temporalitzada. Duem a terme el projecte, realitzant els espais triats a la Bricofesta i en una jornada la Setmana Cultural amb l'ajuda de tècnics com poden ser arquitectes per fer el disseny de la cabanya. I ja podem tastar el pati, barrejant nivells educatius 1 vegada a la setmana i més endavant 2 vegades. Aquesta recepta es dirigeix a tots els nivells educatius, encara que alguns cuinen directament els plats. Els objectius seran crear un espai -el pati- on hi hagi diverses propostes perquè sigui un espai educatiu, sostenible, experimental, de joc (simbòlic, en grup), així com de lectura. Per trimestres es fa una programació de jocs i activitats a fer als diferents espais, de manera que alguns es van variant.

EL TRUC DEL XEF:

Primer de tot cal tenir una gran motivació i un bon projecte comptant amb la participació de tota la comunitat educativa. També l'AMPA hi pot donar un bon cop de mà.

Per tenir un bon resultat del plat cal una bona organització, un bon treball en equip i la implicació de tothom.

També s'informa al Consell Escolar en les reunions, a les famílies per correu electrònic i als alumnes a les reunions de delegats verds i delegats de classe i a les tutories.

PER MILLORAR LA RECEPTA...

Cal revisar si els espais funcionen, si els alumnes gaudeixen dels ingredients (espais del pati) i de si cal afegir algun altre plat (espai o joc). També cal tenir en compte la imaginació i la creativitat. És important la difusió. Es fa compartint una carpeta al Google docs on hi ha el Projecte del pati, planificació de la comissió, tasques actualitzades, recollida de la informació d'enquestes, recursos, pressupostos i enllaços. S'actualitzen les actuacions del pati a la pàgina web de l'escola i al twitter.

PER SABER-NE MÉS:

Es pot consultar tota la recepta i els ingredients al nostre receptari (pàgina web de l'escola):

<http://agora.xtec.cat/escolavalldelges/portada/exposicio-sobre-el-pati/>

Un recurs a tenir en compte és el document "Patis: espais per a la sostenibilitat" elaborat el curs 2015-16 pel Seminari d'Escoles Verdes de la Mancomunitat La Plana.

<https://escolesmancoplana.files.wordpress.com/2012/03/patis-espais-per-a-la-sostenibilitat.pdf>

CUINA D'AUTOR:

Escola Vall del Ges (Torelló)

39 / PAELLA DE MAR I MUNTANYA AMB ESFERIFICACIONS DE RECICLATGE

INGREDIENTS:

- 1 kg d'entorn.
- 500 gr de gestió de recursos.
- 750 gr de participació
- 250 gr d'inspiració.
- 250 gr d'improvisació.
- Afavoreix la cohesió del centre i la interacció entre els diferents nivells educatius, generacions i col·lectius.
- Els resultats finals són visibles.
- Afavoreix la creativitat.
- Promou el treball cooperatiu.
- Es té en compte els principis de sostenibilitat (ambiental, econòmic i social).
- L'actuació transforma l'entorn.

FOTO:



ELABORACIÓ:

Primer demanem als nens de què volen que sigui la paella (vaixell pirata, cuineta...) escollim la millor i ens posem en acció. Seguidament hi ha una reunió de l'equip de cuina per aconseguir els ingredients. Tot seguit engegarem els fogons. Es comença desmuntant els palets que es convertiran en un vaixell pirata, una cuineta, uns carretons, una casa i un racó musical. Després guarnim l'entorn amb uns parterres, unes hamaques i unes jardineres. Deixeu-ho coure 20 minuts mentre observem com gaudeixen.

EL TRUC DEL XEF:

- La participació de tota la comunitat educativa.
- S'està millorant amb el material reciclat de rebuig que aporten les famílies, la Mancomunitat La Plana....

PER MILLORAR LA RECEPTEA...

Relacionar l'entorn amb el currículum a partir de la nova metodologia de projectes que treballa l'escola.

PER SABER-NE MÉS:

- <http://agora.xtec.cat/zerguilleries/escola-castanyers/gracies-pares-pel-super-pati-que-ens-esteu-fent/>
- <http://agora.xtec.cat/zerguilleries/escola-castanyers/el-treball-en-equip-tot-ho-fa-possible/>
- Fundesplai. 10 passos per començar a transformar el pati de l'escola
<https://escoles.fundesplai.org/blog/10-passos-per-comencar-a-transformar-el-pati-de-lescola/>

CUINA D'AUTOR:

Escola Els Castanyers – ZER Guillerries (Viladrau)

INGREDIENTS:

- 1 pot sencer de participació.
- 1 pot sencer d'implicació.
- 18 tipus diferents de pasta (alumnes).
- 1 pastilla de comunitat educativa que té pensament crític i assumeix responsabilitats.

FOTO:



ELABORACIÓ:

Per aconseguir que a l'escola els esmorzars esdevinguin més saludables i sostenibles, posem a l'olla un pot sencer de participació dels alumnes de cada curs. Ells són els qui primer de tot fan una diagnosi de com porten els esmorzars embolicats arribant a la conclusió que hi ha molts embolcalls que no són imprescindibles i que a més a més el tipus d'esmorzar és poc variat i saludable. Només aconseguirem fer un bon esmorzar sostenible i saludable si hi afegim un pot sencer d'implicació i hi barregem la pastilla de comunitat educativa.

Seguidament ho deixarem coure durant 1 trimestre i rectificarem si és necessari, només així pot sortir un esmorzar excel·lent.

EL TRUC DEL XEF:

Fer un esmorzar sostenible i saludable no és complicat però és important no oblidar-se de la pastilla de comunitat educativa. És el que veritablement li dona el gust i sabor, segur que en voldreu repetir!

PER MILLORAR LA RECEPTE...

Podríem fer una jornada gastronòmica al poble i donar a tastar els nostre esmorzar per donar-lo a conèixer a d'altres xefs del poble (escola bressol, escola d'adults, punt jove...). Els altres xefs també poden fer aportacions per millorar-ne el gust.

PER SABER-NE MÉS:

<http://blocs.xtec.cat/escolaj23balenya/2016/12/14/setmana-europea-de-la-prevencio-de-residus/>

Vídeo del Programa E+S – Esmorzars + Saludables / Embolcalls + Sostenibles de l'Ajuntament de Barcelona: <https://www.youtube.com/watch?v=zvVapCjnfTQ>

CUINA D'AUTOR:

Escola Joan XXIII (Hostalets de Balenya)

INGREDIENTS:

- L'alumnat és el protagonista.
- Es fa difusió entre la comunitat educativa.
- L'activitat es projecta fora del centre.
- Promou l'autonomia, la responsabilitat i la coherència.
- Afavoreix la presa de consciència de l'impacte de les pròpies accions.
- Afavoreix la creativitat, la comunicació i el treball cooperatiu.
- L'activitat relaciona transversalment els continguts de diverses àrees.
- S'afavoreix el coneixement de l'entorn.
- S'utilitzen recursos amb criteris de sostenibilitat.
- Té continuïtat en el temps i projecció de futur.

FOTO:



ELABORACIÓ:

Treballar l'alimentació a partir dels esmorzars, tant en les festes d'aniversari com en els esmorzars diaris; demanar a les famílies i els alumnes que portin aliments saludables (entrepà, pa amb xocolata, fruita...). Treballant el currículum, la comunicació i la participació de les famílies. Tot el curs.

Els alumnes de secundària treballen els sucus naturals, elaboren diferents sucus, còctels de fruita i batuts que ensenyaran a fer i a provar a cursos inferiors. Treballant la creativitat, la comunicació i el treball cooperatiu. Tercer trimestre.

Fer activitat física. L'esport és imprescindible per a la salut i caminar és a l'abast de tothom, per això s'organitza una caminada per l'entorn de la ciutat d'una durada en funció de l'edat dels nens.

Treballant el coneixement de l'entorn i l'àmbit de l'educació física. Tercer trimestre.

Realitzar *master class* de Zumba per a tota l'escola, però per diferents nivells que dirigeixen mares de l'escola. Treballem educació física i coordinació i la participació de les famílies. Tercer trimestre.

Dur a terme diverses xerrades realitzades per experts a Secundària sobre alimentació, primers auxilis, hàbits no saludables... al llarg de tot el curs.

Fer un estudi sobre els hàbits saludables i comunicar-ho a la resta de l'escola en diversos formats, murals, vídeos, cartells publicitaris. Es treballa la creativitat, la comunicació i el currículum. Tot el curs.

EL TRUC DEL XEF:

La participació dels alumnes i fer activitats engrescadores i proposades per ells mateixos.

PER MILLORAR LA RECEPТА...

Augmentar el nombre de caminades per l'entorn al llarg del curs, per exemple, una per trimestre.

PER SABER-NE MÉS:

<https://www.moncalco.cat>

<https://justiciaalimentaria.org/>

CUINA D'AUTOR:

Lourdes Rubí Ferrer - M^a Dolors Solé Martí
Escola Moncalco (Igualada)

42 / XUPA-XUPS DE LLIMONA AMB POTA DE TAULA I CADIRA

INGREDIENTS:

- 6400 pilotes de tennis i pàdel
- 400 cadires i 400 taules
- 2 sonòmetres
- Participació de la comunitat educativa
- Varietat de clubs de tennis
- Bona vista per visualitzar els resultats
- Ganes d'aprendre
- Dosis de tranquil·litat

FOTO:



ELABORACIÓ:

Primer de tot s'ha de mesurar, de cada classe i amb el sonòmetre, el moment més sorollós del dia. És molt important fer-ho d'amagat, no avisar de l'acció que es durà a terme. Els més grans faran una gràfica amb els resultats. Es comunicarà a tota la comunitat el treball que es vol fer i perquè, i de la necessitat de tenir l'ingredient principal, els xupa-xups de llimona. Entre tots n'hem d'aconseguir 6400. Caldrà deixar els xupa-xups als contenidors de l'entrada destinats a la recollida.

A mesura que es vagin omplint els contenidors, el conserge anirà posant les sonòmetre de la mateixa forma que el primer dia i s'escriurà el resultat a la gràfica per tal de comparar amb el resultat de la primera vegada. I així anirem fent fins que aconseguim que totes les taules i les cadires de l'escola tinguin xupa-xups.

EL TRUC DEL XEF:

- Que hi participi tota la comunitat educativa.
- Buscar altres contactes fora de la comunitat per aconseguir una bona dosi de pilotes.

PER MILLORAR LA RECEPТА...

PER SABER-NE MÉS:

<https://agora.xtec.cat/ceiplescolesdegurb/>

Setmana sense soroll:

http://mediambient.gencat.cat/ca/05_ambits_dactuacio/atmosfera/contaminacio_acustica/setmana_sense_soroll/

CUINA D'AUTOR:

Escola Les Escoles (Gurb)