

Dades del centre

Escola Els Castanyers (Viladrau)

Tel: 93 8848087

b7004189@xtec.cat

<http://www.escolaelscastanyers.com/>

Presentació

Es pretén augmentar el consum de fruites, verdures i llegums d'una manera distesa i relaxada, relacionant els aliments naturals (fruita, verdura, llegums) amb la seva funció beneficiosa per a la salut segons el color. Al mateix temps es promou l'ús del compostador i el residu zero ja que tot allò que generem és orgànic i es pot compostar.

Nivell educatiu: Tota l'escola.

Àmbit temàtic: La salut i l'alimentació.

Context d'actuació: A l'escola i menjador del centre.

Tipus d'activitat: Cada curs explicarà a un curs inferior les propietats de les fruites i verdures segons els colors, un menú equilibrat i què s'ha de tirar al compostador.

Es faran tallers de fruites i elaboracions de menús.

Durada: 5 sessions durant el tercer trimestre.

Objectius de l'activitat

- Augmentar el consum de fruites, verdures i llegums en els alumnes del centre.
- Reciclar tots els residus orgànics que es generen menjant fruita i verdura, utilitzant el compostador de l'escola.
- Utilitzar el compost per l'hort i afavorir el creixement de les verdures.
- Reconèixer i/o identificar un menú equilibrat.

Seqüenciació de les activitats: descripció metodològica i temporització

1. Iniciació-exploració.

A l'escola ja estem dins del pla de consum de fruita a les escoles. Aquest curs amb l'ajut de la infermera del nostre municipi ens hem proposat millorar l'alimentació dels nostres alumnes. Primer hem passat una enquesta on veiem la necessitat d'augmentar el consum de fruites, verdures i llegums. Al mateix temps volem reactivar el compostador.

2. Introducció de nous coneixements.

Els colors de les fruites i verdures i les seves propietats. El vermell augmenta memòria, el morat antienvelliment, taronja millora la vista...
Procés i seguiment d'elaboració de compost.
Realització d'enquestes i buidatge.

3. Síntesi.

Els alumnes de CS crearan un power explicant que segons els colors de les fruites i verdures tenen unes funcions bones per al nostre cos com millorar la vista i la memòria. Cada cicle explicarà al següent allò que ha après.

Els alumnes de CS es faran càrrec del compostador i també explicaran on han d'anar les deixalles orgàniques. Es farà una cloenda fent tallers de fruites: macedònies, broquetes, fondies i batuts. Per equips els de primària elaboraran un menú per un dia.

S'hi implica el personal de menjador per seguir el compostador i evidentment ells són els que treballen fent un menú equilibrat i intentant que hi hagi residu zero.

4. Aplicació i avaluació.

Es farà bianualment i s'anirà comprovant si s'augmenta el consum de fruites durant l'esmorzar.

A infantil es valorarà que tastin totes les fruites i verdures i vagin formant part del seu menú.

L'avaluació es farà només a primària quan elaborin amb material (fotos i menjar de joguina) per equips un menú saludable on apareguin els diferents aliments de la piràmide dels aliments actual.

Es calcularà la quantitat de compost abans de tirar-lo a l'hort.

Continguts claus, àrees implicades, transversalitat

Salut, alimentació i compost. Hi ha implicada l'àrea de medi natural i social a part de llengua, matemàtiques (buidatge de les entrevistes inicials i les que s'aniran fent cada any). També es comptabilitzarà la quantitat de compost elaborat amb les restes de l'escola i menjador. El seguiment de la temperatura i humitat del compostador i la quantitat d'invertebrats que hi trobem.

Competències i processos que es treballen de forma destacada

Competències transversals:

- Competència d'autonomia i iniciativa personal.
- Competència d'aprendre a aprendre.
- Competència en comunicació lingüística.
- Competència matemàtica.
- Competència de tractament de la informació.

Participació.

Tots els alumnes i mestres de l'escola i la infermera del municipi. Cuinera i monitores de menjador.

Suggeriments i orientacions didàctiques

Recursos materials i humans

Material: el power fet pels alumnes, murals informatius i fitxes de reforç. Liquidadora, fruita per fer els tallers, aliments de plàstic i fotos plastificades.

Persones implicades: infermera, cuinera, monitores i mestres.

Difusió

Primer a través dels alumnes que han anat informant d'un cicle a l'altre en sessions d'una hora i a través del web de l'escola.

Avaluació

Avaluació sobre els objectius, sobre el procés i sobre l'acció.

Cal millorar l'enquesta inicial ja que era molt oberta i l'hem de fer tipus creuetes per poder processar millor la informació.

Criteris i indicadors

A través d'enquestes comprovar si ha millorat el consum.

Calcular el percentatge de compost elaborat.

Material annex

<http://www.5aldia.es/>

<http://bitacoramedica.com/la-clasificacion-de-las-frutas-y-verduras-segun-su-color/>

<https://www.youtube.com/watch?v=f0Up4LG4yf0>

http://www.sostenibilitatbcn.cat/attachments/article/2329/N264_FormacioCompostatge_JosepMelero.pdf