

PROJECTE EDUCATIU 2018-2019

EXPLORA I ALIMENTA

Una expedició gastronòmica per
la nostra terra



OBJECTIUS:

El nostre objectiu principal amb aquest projecte és promoure una alimentació **equilibrada, variada i sana** a través del consum de productes de proximitat, de temporada i ecològics, a més de la promoció de la **gastronomia local, casolana i tradicional**. D'aquesta manera volem reforçar la tasca que ja fem als menjadors, tot oferint aquests productes i valors en els nostres menús.

Per això, proposem als nens i les nenes que s'embarquin en una expedició per l'**origen** i la **història** d'aquells aliments **típics de la seva regió**, perquè puguin **posar en valor el que ve de prop**. En treballar conceptes com la **proximitat** i l'**estacionalitat** dels aliments, els acostem als beneficis de menjar **aliments frescs** al seu moment just de maduració, tot aprofitant d'aquesta manera tots els seus **avantatges nutricionals**. Així mateix, en fomentar el consum d'aquests aliments, fomentem també un consum més **responsable i sostenible**, ja que es **minimitza l'impacte mediambiental**.



ESTRUCTURA DEL PROJECTE

EXPLORA I ALIMENTA



1r TRIMESTRE

Cada trimestre, treballarem **4 activitats** diferents que estaran centrades en la temàtica corresponent: productes de la granja, productes del mar i productes de l'horta.

A final de curs, celebrarem una activitat de tancament del projecte.



2n TRIMESTRE

Activitat 1:
COMENCEM LA NOSTRA EXPEDICIÓ!

Activitat 2:
EL MERCAT AL COL·LE

Activitat 3:
INVESTIGA ELS PRODUCTES



3r TRIMESTRE

ACTIVITATS TRANSVERSALS ALS 3 TRIMESTRES

Activitat 1: COMENCEM LA NOSTRA EXPEDICIÓ!

Prepararem el menjador per iniciar les activitats:

1r) L'ambientarem amb la temàtica que treballarem durant el trimestre.

1r TRIMESTRE



2n TRIMESTRE



3r TRIMESTRE



Activitat 1: COMENCEM LA NOSTRA EXPEDICIÓ!

Construirem el nostre **Quadern de l'expedició EXPLORA & ALIMENTA**, que ens acompanyarà al llarg del projecte.



Després de cada activitat, els alumnes rebran una **fitxa** amb el **contingut** del que han treballat perquè la puguin afegir al seu quadern.

Al final de cada fitxa, trobarem una **activitat** (sopa de lletres, quiz, mots encreuats, enigmes, dibuixos per acolorir, laberint, etc., adaptada a les etapes infantil i primària) per **reforçar el contingut impartit**.



ACTIVITATS TRANSVERSALS ALS 3 TRIMESTRES

EXPLORA I ALIMENTA

Activitat 2

EL MERCAT AL COL·LE

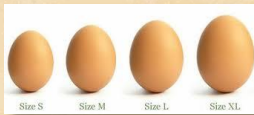
Construirem entre tots una parada de mercat per rebre visites molt especials: el peixater, el granger i el fruiter. En funció del que es produeix en cada comunitat autònoma, un/a monitor/a —que pot estar caracteritzat/da com el personatge— acostarà els **productes típics de cada regió** als nens i les nenes. A través de diversos recursos (fotos, dibuixos, vídeos), els alumnes es familiaritzaran amb **les diverses varietats** i les **característiques relacionades a la producció** de cada aliment.

Després de les visites, els alumnes treballaran amb les **activitats** de la fitxa corresponent.

1r TRIMESTRE: Ens visita el granger

El granger ens presentarà exemples de productes de la granja i ens parlarà de:

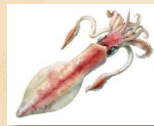
- Els tipus de cereals que conreem a la zona: característiques de la sembra i la collita;
- Els tipus de làctics: varietats de llet i formes de producció;
- Els ous: les diverses formes de cria.



2n TRIMESTRE: Ens visita el peixater

El/la peixater/a compartirà amb els nens:

- Com podem identificar les diverses varietats de peix o marisc que solen menjar a les seves cases i al menjador;
- Les principals característiques i curiositats de cada varietat;
- Les receptes típiques de cada regió.



3r TRIMESTRE: Ens visita el fruiter

El fruiter aproparà els nens i les nenes a les fruites, i els transmetrà:

- Les principals característiques i propietats de les fruites, verdures i llegums de la regió;
- Quan és el millor moment per sembrar-les i collir-les;
- Com podem identificar la fruita fresca i natural.



ACTIVITATS TRANSVERSALS ALS 3 TRIMESTRES

Activitat 3: INVESTIGA ELS PRODUCTES



En aquesta activitat farem una expedició per la **història** i els **sabors dels aliments**. Aprofitant el que hem après en l'activitat anterior, oferirem als nens i les nenes algunes opcions de productes típics de la regió, perquè triïn **entre 1 i 3 productes els quals treballarem** en aquesta activitat.

Activitat:

Investiguem

Amb l'ajuda de la **fitxa** de l'activitat, **seguirem la petjada de l'aliment triat fins avui en dia**:

- D'on va venir?
- Com i on a la nostra regió s'ha conreat al llarg del temps?
- Com i on el conreem avui?
- Com el consumíem antigament (en quin tipus de plats i preparacions; en quin moment del dia; relacionat amb alguna festivitat; etc.)?
- Com el consumim avui?

Per **aprofundir** la nostra recerca, els nens i les nenes poden portar els seus **Quaderns de l'expedició** a casa i **entrevistar** els seus avis o uns altres familiars sobre el "**passat**" de l'aliment en qüestió. Després, entre tots, **compartirem la informació** i l'afegirem al nostre **Quadern**.



Activitat 3:

ALGUNS SUGGERIMENTS DE PRODUCTES:



Blat, blat de moro,
productes làctics típics de
la zona i ous.



Arròs, blat, productes
làctics típics de la zona i
ous.



Blat, arròs, productes
làctics típics de la zona i
ous.



Ous.



Bacallà, lluç, sardines, musclos, pop.

Rap, llenguado, lluç, bacallà,
sardines.

Sardines, tonyina, musclos.

Calamars, sardines.

EXPLORA I ALIMENTA



Fulles tendres de nap, col,
patates, tomàquet, poma,
pera, kiwi, caquis.
Tomàquet, albergínia, pebrot
vermell, calçots, bolets,
mongetes verdes i blanques,
cigrons, cítrics.
Tomàquet, espàrrecs, olives,
meló, síndria, maduixot,
xirimoia, alvocats, castanyes.

Olives, espàrrecs, meló,
maduixa, fesols.

AVALUACIÓ:

Avaluar ens permet fer una anàlisi de les accions que hem portat a terme.

Cadascuna de les fitxes d'activitat porta inserida una enquesta de valoració per tal que el mateix monitor/a que realitza l'activitat la respongui.

Al final del curs, han de poder respondre les preguntes següents:

- **Hem aconseguit els objectius proposats?**
- **S'han implicat els alumnes?**
- **Les activitats són aplicables i pràctiques?**
- **Hem actuat bé com a grup de treball?**
- **Ha millorat en alguna cosa la convivència al nostre menjador?**

Per tal de completar l'avaluació, es plantejaran propostes de millora que s'enviaran al Departament de Màrqueting, així com una revisió del projecte de cara al curs següent per tal de treballar en la **millora contínua**.

