

Programa d'Educació Alimentària



**Generalitat
de Catalunya**



Estratègia
Alimentària
de Catalunya

Índex

1.	Introducció.....	4
2.	Marc estratègic en matèria d'alimentació.....	5
2.1	Context internacional	5
2.2	Context estatal	7
2.3	Context autonòmic	8
3.	Abast del programa educatiu.....	10
3.1	Missió i visió.....	10
3.2	Criteris i principis inspiradors	11
3.3	Eixos del programa	13
3.4	Objectius del programa	14
3.5	Objectius i sabers del currículum escolar desenvolupats al programa	15
3.6	Objectius per nivell educatiu/perfil de públic	25
3.7	Accions educatives	27
4.	Proposta d'accions educatives	30
4.1	Model de fitxa descriptiva de les accions educatives	32
5.	Desenvolupament de les accions educatives	33
5.1	Fitxes descriptives d'activitats per alumnat.....	33
5.2	Fitxa descriptiva de recurs per professorat i equips educatius dels centres	60
5.3	Fitxa descriptiva de recurs per famílies i entorn.....	63
6.	Accions complementaries.....	66
6.1	Concurs escolar	66
6.2	Taller de gastronomia catalana.....	67
6.3	Sembrant Futur	68
6.4	Benvinguts a Pagès	69
6.5	Agermanament de centres escolars amb la pagesia	70
7.	Proposta d'avaluació	72
8.	Cronograma del disseny de la proposta educativa	73
9.	Abast pressupostari.....	75

1. Introducció

El present Programa d'Educació Alimentària neix de la necessitat de **conscienciar a l'alumnat i als equips docents la importància del nostre sector agroalimentari i l'impacte en les seves vides**, tot posant en valor l'entorn rural i marítim, la producció alimentària i els oficis que s'hi vinculen, el producte agroalimentari local, l'economia circular i de proximitat i la gastronomia catalana. A través de l'educació, es pretén **capacitar a l'alumnat** per prendre decisions d'alimentació saludables, sostenibles i responsables des d'una triple vessant: econòmica, social i ambiental.

Aquest document presenta el desplegament de la proposta de Programa Educatiu i recull, en primer lloc, un anàlisi del marc estratègic en matèria d'alimentació a nivell europeu, estatal i autonòmic, que s'estableix com a context al que se li sumen les necessitats del programa, creant diversos **eixos estratègics**.

A partir d'aquesta base, s'han previst els diversos **objectius específics** del programa. Per això, hem identificat els **continguts**, els **principis pedagògics** i les **habilitats clau del currículum escolar** que són essencials per al desenvolupament integral dels i de les estudiants. Aquesta base acadèmica serveix com a fonament sòlid per a la integració dels objectius del programa, assegurant-nos que els i les estudiants adquireixin les competències necessàries per abordar els reptes contemporanis i els permeti alfabetitzar-se alimentàriament.

Amb tot, es proposa la incorporació d'**activitats i recursos educatius** que promouen les habilitats crítiques i les actituds que volem cultivar en els i les nostres alumnes. Aquestes propostes es desgranen en funció del seu públic objectiu, de la seva tipologia o de l'espai educatiu al que van dirigides.

Amb aquesta pretensió, s'ha decidit crear aquest Programa d'Educació Alimentària, que seguidament es desglossa.



2. Marc estratègic en matèria d'alimentació

En aquest apartat es realitza un anàlisi del context actual i els marcs de referència en els àmbits de l'alimentació i l'economia circular a tres nivells: internacional, estatal i autonòmic. Aquesta diagnosi pretén proporcionar el coneixement base sobre el qual construir l'estratègia d'educació i sensibilització del Programa, ajudant a establir els eixos temàtics prioritaris i l'abast que ha de tenir.

2.1 Context internacional

Hi ha una preocupació creixent en la comunitat internacional i un increment de la conscienciació respecte als impactes de l'activitat humana sobre el medi ambient. Això ha generat la mobilització política i ciutadana i ha impulsat la signatura de grans acords internacionals en els últims anys, com l'**Agenda 2030 per al desenvolupament sostenible**. Per altra banda, com a documents europeus referents també trobem el **Farm to Fork Strategy** que forma part del **European Green Deal**.

2.1.1 Els Objectius de Desenvolupament Sostenible (ODS) en la alfabetització alimentària

En aquest punt, el programa es referencia en l'*Informe del Projecte PEAC – Educació Alimentària Escola* realitzat per la Fundació Alícia, qui ha realitzat un estudi del context dels ODS i l'alimentació:

Tots els ODS estan, **directa o indirectament, connectats amb l'alimentació**. L'ODS 2 ens parla de posar fi a la fam i a totes les formes de malnutrició; l'ODS 12 se centra en la producció i consum sostenible (amb una meta específica per a la reducció del malbaratament alimentari); l'ODS 14 posa l'accent en fer sostenible l'explotació pesquera; l'ODS 15, en preservar els ecosistemes terrestres i a lluitar contra la desertificació. D'altra banda, la transformació del sistema agroalimentari també està relacionat amb la gestió de l'aigua (ODS 6), l'energia (ODS 7), amb la qualitat general de la dieta i l'estat nutricional de la població (ODS 3), amb la igualtat de gènere (ODS 5), etc. A la vegada, tots els ODS estan relacionats amb l'educació. A continuació es mostren aquells que representen una relació més directa amb l'alimentació i l'educació.



A continuació es desgranen dels ODS 2, 3, 12, 14 i 15, aquells punts/valors alineats amb els sabers que tothom hauria de tenir per assegurar una alimentació sana i sostenible.

ODS	Valors
2.1 Posar fi a la fam	Generar informació per a la promoció d'una alimentació saludable
	Promoure l'educació alimentària nutricional

	2.2 Posar fi a la malnutrició	Potenciar habilitats culinàries per afavorir una alimentació equilibrada Millorar el coneixement del fenomen de la "Fam oculta"
	3.4 Reducció de les malalties no transmissibles i la salut mental	Reduir la prevalença de malalties no transmissibles Millorar el benestar del les persones amb situacions especials Promoure la cultura culinària i el patrimoni gastronòmic (Dieta Mediterrània)
	12.2 Aconseguir l'ús eficient de recursos naturals	Fomentar la valorització dels productes elaborats del territori fent-los més sostenibles Fomentar el consum de proteïna sostenible Promoure la recerca i la innovació per a la prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari
	12.3 Reducció del malbaratament alimentari	Evitar el malbaratament alimentari i fomentar accions per reduir-lo
	12.5 Prevenció, reducció, reciclatge i reutilització de deixalles	Difondre i conscienciar sobre el fenomen del malbaratament alimentari i els seus impactes
		Fomentar el coneixement per evitar males pràctiques en la conservació dels aliments
		Reformular mides dels formats de les racions (que es cuinen, venen, compren...)
	12.8 Assegurar l'educació per al desenvolupament sostenible	Facilitar l'aprofitament i el consum de productes alimentaris amb imperfeccions o desperfectes
		Promoure hàbits de compra d'aliments menys intensius en l'ús de l'energia i altres recursos naturals
		Fomentar l'educació sobre una alimentació saludable i sostenible
		Reforçar la informació al consumidor sobre els beneficis dels sistemes de producció més sostenibles
		Fomentar el coneixement per a prevenir les males pràctiques en la conservació dels aliments
		Fomentar el consum responsable d'aliments
	14.4 Regulació de l'explotació pesquera sostenible	Fomentar campanyes per prevenir les pèrdues i el malbaratament alimentaris
		Promoure l'ús/ consum d'espècies pesqueres amb poc valor comercial
		Recuperar la tradició de la cuina marinera i la cultura gastronòmica del peix
		Donar a conèixer els programes de certificació internacional de pesca sostenible
	15.1 Mesures contra la degradació i pèrdua de la biodiversitat	Conèixer la traçabilitat dels productes de la pesca
		Promoure la compra d'aliments sostenibles i de proximitat
		Afavorir la diversificació dels conreus i educar al consumidor a exigir diversitat d'aliments

2.1.2 Farm to Fork Strategy

El document de *Farm to Fork Strategy*, que forma part del *European Green Deal*, té com a objectiu final fer que els **sistemes alimentaris siguin justos, saludables i respectuosos amb el medi ambient**.

Explica que s'han de redissenyar els nostres sistemes alimentaris, els que avui representen gairebé un terç de les emissions globals de GEH, consumeixen grans quantitats de recursos naturals, resulten en pèrdues de biodiversitat i impactes negatius per a la salut (a causa tant de la desnutrició com de la sobrenutrició) i no permeten rendiments econòmics justos i mitjans de subsistència per a tots els actors, en particular per als productors primaris.

Posar els nostres sistemes alimentaris en un camí sostenible també aporta noves oportunitats per als operadors de la cadena de valor alimentària. Les noves tecnologies i els descobriments científics, combinats amb l'augment de la consciència pública i la demanda d'aliments sostenibles, beneficiaran a totes les parts interessades.



El document *Farm to Fork Strategy* apunta accelerar la nostra transició cap a un sistema alimentari sostenible per tal de:

- Tenir un impacte ambiental neutre o positiu.
- Ajudar a mitigar el canvi climàtic i adaptar-se als seus impactes.
- Revertir la pèrdua de biodiversitat.
- Garantir la seguretat alimentària, la nutrició i la salut pública, assegurant-se que tothom tingui accés a una alimentació suficient, segura, nutritiva i sostenible.
- Preservar l'assequibilitat dels aliments alhora que es generen retorns econòmics més justos, es fomenta la competitivitat del sector de subministrament de la UE i es promou el comerç just.

2.1.3 Organització de les Nacions Unides per l'Agricultura i l'Alimentació (FAO)

La FAO és l'Agència de les Nacions Unides que lidera l'esforç internacional per posar fi a la fam. El seu objectiu principal és aconseguir la seguretat alimentària per a tothom i, alhora, garantir l'accés regular a aliments suficients i de bona qualitat per portar una vida activa i sana.

Així mateix, aquest objectiu principal se separa en objectius secundaris:

- Erradicar la fam.
- Millorar la nutrició.
- Promoure la sostenibilitat agrícola global.
- Millorar la producció i la productivitat agrícola.
- Promoure el desenvolupament rural.
- Fer front als reptes globals de la seguretat alimentària.

La FAO treballa en col·laboració amb governs, organitzacions internacionals i altres actors per a assolir aquests objectius, mitjançant programes i projectes que aborden qüestions com la seguretat alimentària, la producció agrícola, la gestió sostenible dels recursos naturals i el desenvolupament rural.

2.2 Context estatal

A nivell estatal, hi ha diversos documents de referència, però per aquest programa ens centrarem en la **Estratègia Española de Economía Circular**.

2.2.1 Estratègia Espanyola de l'Economia Circular

L'Estratègia Espanyola d'Economia Circular, Espanya Circular 2030, crea les bases per impulsar un nou model de producció i consum en el qual el valor de productes, matèries i recursos es mantinguin en l'economia durant el major temps possible, en la qual es redueixin al mínim la generació de residus i s'aprofitin amb el major abast possible els que no es poden evitar. L'Estratègia contribueix així als esforços d'Espanya per aconseguir una **economia sostenible, descarbonitzada, eficient en l'ús dels recursos i competitiva**.

L'Estratègia Espanyola d'Economia Circular (EEEC) s'alinea amb els objectius dels dos plans d'acció d'economia circular de la Unió Europea, "*Tancar el cercle: un pla d'acció de la UE per a l'economia circular*" de 2015 i "*Un nou Pla d'Acció d'Economia Circular per a una Europa més neta i competitiva*" de 2020, i també amb el Pacte Verd Europeu i l'Agenda 2030 per al desenvolupament sostenible.

En aquest context, d'entre els objectius plantejats per l'Estratègia, en destaca un que té una estreta relació amb aquest programa educatiu:

- Reduir la generació de residus d'aliments en tota cadena alimentària: 50% de reducció per càpita a nivell de llar i consum minorista i un 20% en les cadenes de producció i subministrament a partir de l'any 2020, contribuint així als ODS.

A la vegada, l'estratègia reconeix l'educació i la sensibilització com una via de caràcter transversal indispensable per assolir els seus objectius. Presenta la importància de la implicació de la ciutadania, qui necessita informació per tal de poder desenvolupar un model de consum responsable que permeti avançar cap a l'economia circular.

2.3 Context autonòmic

A nivell català, l'element clau i de referència és el **Pla Estratègic de l'Alimentació de Catalunya 2021-2026** que servirà com a marc per al present Programa Educatiu d'Alimentació Sostenible.

2.3.1 Pla Estratègic de l'Alimentació de Catalunya 2021-2026

El Pla Estratègic de l'Alimentació de Catalunya 2021-2026 es va elaborar com un instrument interdepartamental i intersectorial per construir un sistema alimentari sostenible, segur, resilient, saludable i d'accés universal, que assenta les bases del Pacte Nacional per a l'Alimentació de Catalunya.

Aquest pren l'**alimentació** com a **nexe** entre l'**agricultura**, la **salut**, el **medi ambient** i les **persones**, tot buscant mesures que potenciïn un sistema agroalimentari segur, amb impacte ambiental neutre o positiu, adaptat als efectes del canvi climàtic, saludable i accessible per a tothom. El pla reconeix quatre dimensions del sistema agroalimentari, que són les següents:



Sostenible, transformador i basat en la bioeconomia circular

Orientat cap a l'assoliment d'un model productiu socialment responsable, ambientalment sostenible i econòmicament viable, i que vetlli per un creixement equilibrat i regenerador.

Propi i arrelat al territori

Que potenciï la cohesió territorial, el consum de proximitat, el reforç de l'autoestima alimentària de Catalunya i la protecció del nostre patrimoni alimentari.

Just, equitatiu i cohesionat

Enfocat cap a l'assoliment d'un sistema agroalimentari que garanteixi la plena accessibilitat a uns aliments segurs, saludables i de qualitat, l'equilibri intersectorial i la col·laboració entre els agents.

Saludable i de confiança

Que impulsi una alimentació suficient, equilibrada, variada, segura i de qualitat.



3. Abast del programa educatiu

Educar alimentàriament és un procés complex. Per una banda, requereix un plantejament educatiu que combini la transmissió de coneixements i sabers, la practica de diferents habilitats o la promoció dels valors propis de la cultura gastronòmica del territori. Per altra banda, i per ser l'alimentació una representació de la història, la cultura i els patrons socials d'un país, cal tenir a compte que per aprendre a alimentar-se cal, precisament, això: alimentar-se mentre s'interactua amb l'entorn proper. Els infants imiten els comportaments alimentaris de les persones que els són significatives, especialment els de les seves famílies. A la vegada, a aquest procés de socialització s'hi sumen d'altres factors com l'educació a les aules, els àpats escolars, els amics i les amigues o els mitjans de comunicació i xarxes socials.

És per això que el programa es planteja com una **eina transversal** que, entrant al context de l'educació formal, utilitzi l'escola com a un vehicle que permeti arribar, ja no només als **infants**, si no també al **professorat** i a les **famílies del centre**, per expandir els aprenentatges més enllà de les parets de les escoles. Si considerem que l'alumnat es formarà en termes d'alimentació principalment del que es viu a casa, és important vetllar perquè els aprenentatges del programa arribin també a les llars. A la vegada, per assegurar que els i les docents puguin acompanyar degudament els infants en aquest procés, cal preveure una capacitat del professorat en alfabetització alimentària.

A aquest condicionat s'hi suma el fet que es planteja un programa educatiu que abasti tot el territori català. Per tant, les propostes han de ser significatives tant pel l'alumnat, professorat i famílies d'entorns rurals com per aquells i aquelles d'entorns més urbans.

Per totes aquestes consideracions, es planteja un programa pensat per arribar a diferents perfils de públic, estructurant-se de la següent manera:

Abast del programa educatiu						
Abast territorial		Escoles i Instituts de Catalunya				
Perfils de públic						
Alumnat	Educació Infantil	Educació Primària			Educació Secundària Obligatoria	
	INF3 a INF5	Cicle Inicial	Cicle Mitjà	Cicle Superior	1r i 2n	3r i 4t
Altres membres de la comunitat educativa	Professorat			Famílies		

3.1 Missió i visió

La missió d'un programa educatiu és una declaració que descriu la seva raó de ser, el seu propòsit fundacional i els valors que el defineixen. Per altra banda, la visió descriu el futur desitjat pel programa a llarg termini, n'expressa l'objectiu al que aspira i la seva orientació.

Missió



L'educació alimentària és una eina d'empoderament de les futures persones consumidores amb el potencial d'influir profundament tant en els patrons de consum com en la producció d'aliments, així com de contribuir a la sostenibilitat integral del sistema alimentari català pel que fa a les seves tres dimensions: social, econòmica i ambiental.

Visió

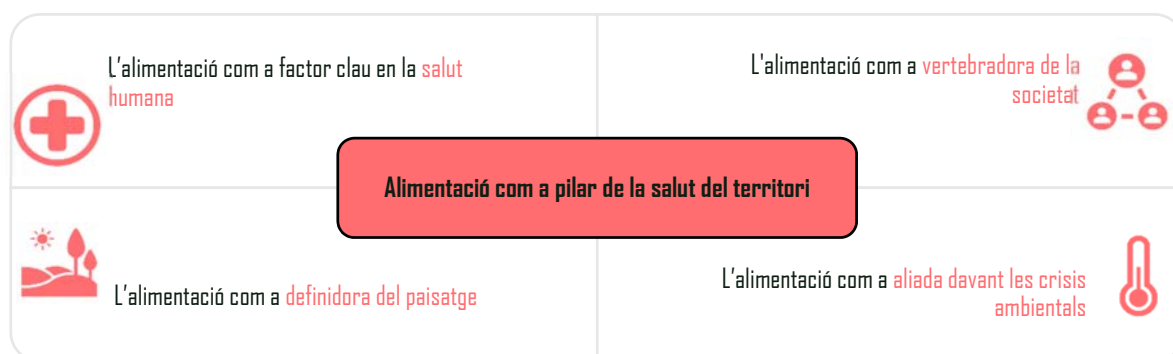


La creació d'un programa educatiu que permeti accedir a les aules de Catalunya per conscienciar i comunicar a l'alumnat i al conjunt de la comunitat educativa sobre alimentació saludable i sostenible i el sistema agroalimentari català.

3.2 Criteris i principis inspiradors

Per a la conceptualització del Programa s'han tingut en compte diferents criteris i principis que busquen possibilitar que aquest programa sigui rellevant i significatiu:

- **Fàcil aplicabilitat:** aquest programa busca donar eines per capacitar al professorat, famílies i alumnat en matèria d'alimentació, sense suposar una sobre càrrega pels i per a les docents. Això implica oferir propostes suggeridores, ben definides, fàcilment executables i de presentació llúida. En resum: l'oferta del programa ha de captivar al professorat gràcies a oferir propostes engrescadores que ajudin a treballar les competències i continguts plantejats pels currículum educatius sense demanar un sobreesforç.
- **Continguts transversals per a totes les escoles i instituts de Catalunya:** aquest ha de ser un programa transversal no només perquè té un abast de públic destinatari ample, sinó perquè ha d'estar adaptat a totes les realitats territorials de Catalunya, oferint continguts rellevants per a tots els centres educatius.
- **Format versàtil:** per tal que els aprenentatges del programa puguin arribar a diferents perfils de la comunitat educativa, les experiències educatives que proposa han de sortir de l'espai físic de l'aula, buscant d'altres espais comuns del centre.
- **Dinamització dual:** aquest programa busca adaptar-se a les diferents necessitats dels centres educatius. Per això, es plantegen activitats diferents en funció de qui serà la persona encarregada de dinamitzar-la:
 - o **Recursos autoguiats:** aquests estan especialment dissenyats perquè els dugui a terme el personal educatiu del centre. Constarà d'una guia autoexplicativa i d'un recurs en format digital o per imprimir per realitzar l'activitat.
 - o **Activitats dinamitzades:** aquestes activitats estan plantejades perquè una persona educadora especialitzada dinamitzi l'activitat a l'aula. Servint com a punt de partida per a tractar la temàtica amb l'alumnat o com activitat posterior i d'aprofundiment.
- **Enfocament ecosocial:** es busca que el programa evidenciï la interdependència entre els elements que conformen un paisatge. Per una banda, enfocat a nivell local, es vol presentar la relació de dependència entre les persones del territori català. Però, alhora, es vol posar la mirada en el vincle humanitat-planeta, ja no només en termes de realitat física o biològica, si no, també, des del punt de vista històric i social. Per això, a l'hora de presentar els contingut de les activitats, es consideraran diferents mirades a l'alimentació:



Propostes activadores: el programa es basarà en propostes educatives que persegueixin impulsar i capacitar als infants i al seu entorn per a l'acció i el compromís, tant social com ambiental. Per aconseguir aquest propòsit, les experiències del programa es fonamentaran en una metodologia didàctica pensada per afavorir el procés d'aprenentatge de l'alumnat, fent que les activitats siguin significatives i que deixin empremta en les persones. Aquesta metodologia **proposa quatre fases** que respecten el cicle natural de l'aprenentatge (Kolb, Piaget, Izquierdo):



Motivació: predisposar i preparar a l'alumnat per tal que estigui receptiu al que coneixeran. L'objectiu és detectar les bases a partir de les quals es poden recolzar els nous coneixements, és a dir, les idees prèvies (siguin errònies o no), i adaptar els continguts al nivells dels i de les participants coneixent els seus dubtes i inquietuds.



Investigació i introducció de nous coneixements: l'aprenentatge basat en l'estímul i la curiositat i fomentant la investigació de nous coneixements. Aquesta fase ha de donar resposta a preguntes i petites accions d'investigació que l'alumnat ha de resoldre, les quals s'introduiran de manera participativa, lúdica, estimulante i provocativa.



Reflexió i pensament crític: es posa en valor l'anàlisi i l'autoavaluació dels canvis produïts en el coneixement de l'alumnat. L'objectiu és reestructurar els continguts (previs) en altres més complexes. L'alumnat identifica el que ha après, tant de manera individual com col·lectiva.



Acció - Comunicació: l'objectiu d'aquesta fase és l'aplicació dels aprenentatges adquirits en nous contextos, bé durant el taller o bé en un treball posterior. L'alumnat té l'oportunitat d'aplicar els models que han anat construint a noves situacions de la vida quotidiana, de tal manera que l'aprenentatge sigui rellevant i sobrepassi l'activitat.



3.3 Eixos del programa

Per a la conceptualització del Programa d'educació alimentària s'han definit uns eixos i objectius estratègics que deriven de la visió i missió plantejats a l'apartat anterior.

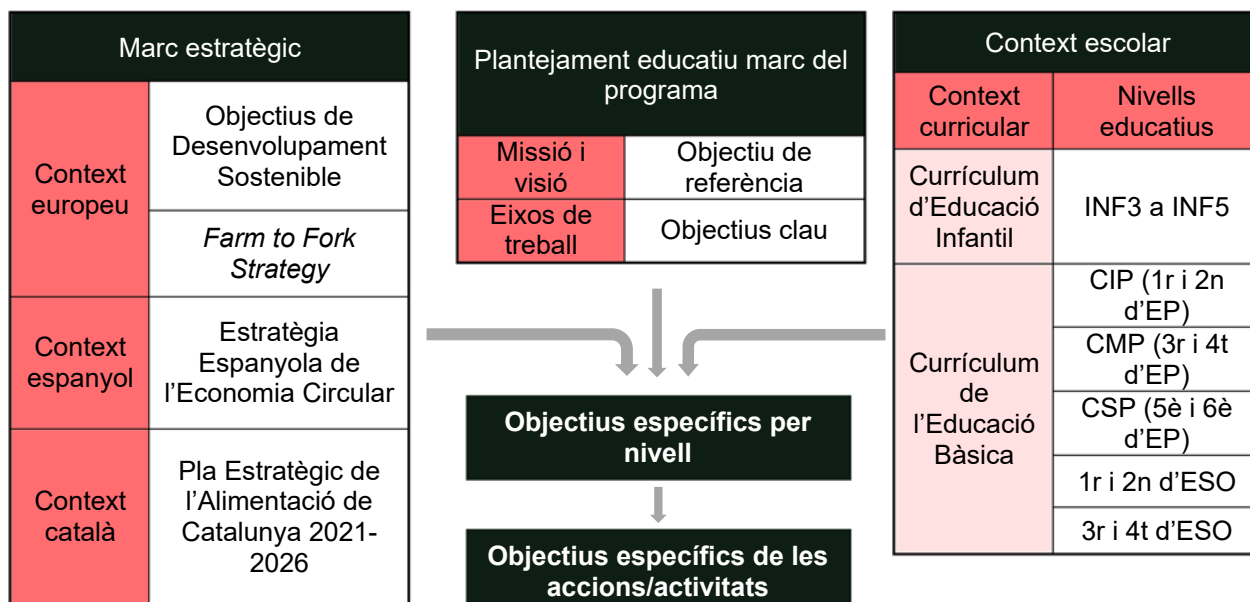
Aquests eixos permeten tenir una visió clara i complerta dels temes que el programa vol abordar i permet plantejar uns sub-eixos que concretin amb una major profunditat els temes rellevants i que acaben derivant en els objectius específics del programa.

Missió del programa	L'educació alimentària és una eina d'empoderament de les futures persones consumidores amb el potencial d'influir profundament tant en els patrons de consum com en la producció d'aliments, així com de contribuir a la sostenibilitat integral del sistema alimentari català pel que fa a les seves tres dimensions: social, econòmica i ambiental.					
Objectiu de referència	El coneixement de la producció d'aliments, el patrimoni alimentari, els oficis i serveis que s'hi vinculen, els patrons alimentaris saludables i sostenibles, i els principis fonamentals de la seguretat alimentària, la qualitat i la nutrició.					
Objectius clau	1	Capacitar a l'alumnat per assumir un paper actiu en el fet d'alimentar-se	2	Valorar el sistema agroalimentari català com a element cohesionador del territori i pilar de la nostra cultura gastronòmica	3	Fomentar el consum responsable, conscient i basat en criteris de proximitat i de temporada
Eixos	1	Alfabetització alimentària	2	Cultura i identitat alimentària	3	Equitat i sostenibilitat del sistema alimentari
		Coneixement, reconeixement i confiança del sistema alimentari català		El valor del patrimoni alimentari a nivell cultural, històric, econòmic, de salut pública...		Sostenibilitat econòmica, social i ambiental del sistema alimentari català
Sub-eixos	1.1	Context: les baules del sistema alimentari	2.1	La cultura gastronòmica mediterrània i catalana com a única, pròpia i diferencial.	3.1	El sistema agroalimentari com a definidor del paisatge i aliat en la lluita contra les crisis ambientals
	1.2	Alimentació segura: Etiquetatge, garanties de qualitat, segells...	2.2	Autoestima alimentària	3.2	Consum responsable i malbaratament alimentari
	1.3	Alimentació saludable: nutrició, aliments processats i ultra processats...	2.3	L'alimentació com a reflex de la nostra identitat social i cultural	3.3	Reconeixement i dignificació de la baula productiva (nivell econòmic, social i ambiental)
	1.4	Habilitats en el procés d'alimentar-se: Planificació, selecció, compra, preparació...	2.4	Connexió món urbà-rural i marítim	3.4	El consum d'aliments de temporada i de proximitat per garantir la sostenibilitat del model agroalimentari

Un cop determinats els eixos, es plantegen els objectius del programa.

3.4 Objectius del programa

La definició dels objectius del programa es planteja tenint en compte diferents consideracions, de la següent manera:



A partir d'aquí, s'ha treballat en la definició dels objectius de les línies estratègiques, tot utilitzant la metodologia SMART. Aquesta metodologia va néixer en el marc del màrqueting i busca garantir l'èxit i la consecució dels objectius plantejats mitjançant una bona elaboració i definició d'aquests. Els objectius SMART (sigles en anglès de *Specific, Measurable, Achievable, Realistic* i *Timed-bound*) vetllen per:



Ser específics: cal que els objectius planejats no deixin elements sense definir per evitar confusions o que les tasques no es duguin a terme per falta de concreció.



Ser mesurables: cal establir un sistema d'indicadors per poder saber si les accions que s'estan duent a terme estan ajudant a la consecució dels objectius.



Ser assequibles: els objectius massa ambiciosos solen ser molt complicats d'assolir i desmotiven a les persones. Objectius concrets i assolibles tenen un alt grau de compliment.



Ser rellevants: han d'estar estretament connectats amb l'objectiu final per tal de no fer feina en va o que no té un impacte real en les tasques que es realitzen. Ser rellevants evita la fuga de recursos.



Ser acotats en el temps: posar un termini o data límit ajuda al compliment dels objectius, no saber quan s'han d'aconseguir pot comportar un oblit o que es deixin de banda.

Aquest programa té com a objectiu principal **el coneixement de la producció d'aliments, el patrimoni alimentari, els oficis i serveis que s'hi vinculen, els patrons alimentaris saludables i sostenibles, i els principis fonamentals de la seguretat alimentària, la qualitat i la nutrició.**

A partir d'aquest, se'n deriven de secundaris, als que anomenem objectius clau:

Capacitar a l'alumnat per assumir un paper actiu en el fet d'alimentar-se

Valorar el sistema agroalimentari català com a element cohesionador del territori i pilar de la nostra cultura gastronòmica

Fomentar el consum responsable, conscient i basat en criteris de proximitat i de temporada

3.5 Objectius i sabers del currículum escolar desenvolupats al programa

En el marc de la creació del nou programa sobre alimentació, és crucial **encaixar el currículum escolar i els objectius propis del programa educatiu**. El currículum escolar actua com a marc fonamental, oferint la base estructural sobre la qual construïm les metes i valors específics del programa.

Identifiquem els continguts, els principis pedagògics i les habilitats clau dels currículums escolars que són essencials per al **desenvolupament integral dels i de les estudiants**. Aquesta base acadèmica serveix com a fonament sòlid per a la integració dels objectius del programa, assegurant-nos que l'alumnat adquireixi les competències necessàries per abordar els reptes contemporanis. Això implica la incorporació **d'activitats i recursos educatius** que promouen les habilitats crítiques i les actituds que volem cultivar en els i les nostres alumnes.

3.5.1 Fonamentació curricular

Des del curs 2022-23, l'educació formal es regeix per **nous currículums** que suposen un canvi en la metodologia d'aprenentatge, basada en el treball per competències i per projectes. Aquest model pretén ensenyar a posar en pràctica els coneixements en el dia a dia de l'alumnat.

Per a cada franja, s'ha creat una proposta d'activitats adaptada a les característiques, necessitats i inquietuds de cada edat, buscant no només a estimular intel·lectualment, sinó també emocionalment, als i a les participants per tal de generar aprenentatges significatius.

Alhora, totes les propostes s'han creat en línia amb els principis pedagògics del currículum escolar de l'Educació Infantil (Decret 21/2023, de 7 de febrer, d'ordenació dels ensenyaments de l'educació infantil) i de l'Educació Bàsica (Educació Primària i d'Educació Secundària Obligatòria).

Així mateix, al Decret 175/2022, de 27 de setembre, d'ordenació dels ensenyaments de l'educació bàsica marca uns continguts sobre educació alimentària, que amb aquest programa es vol donar compliment.

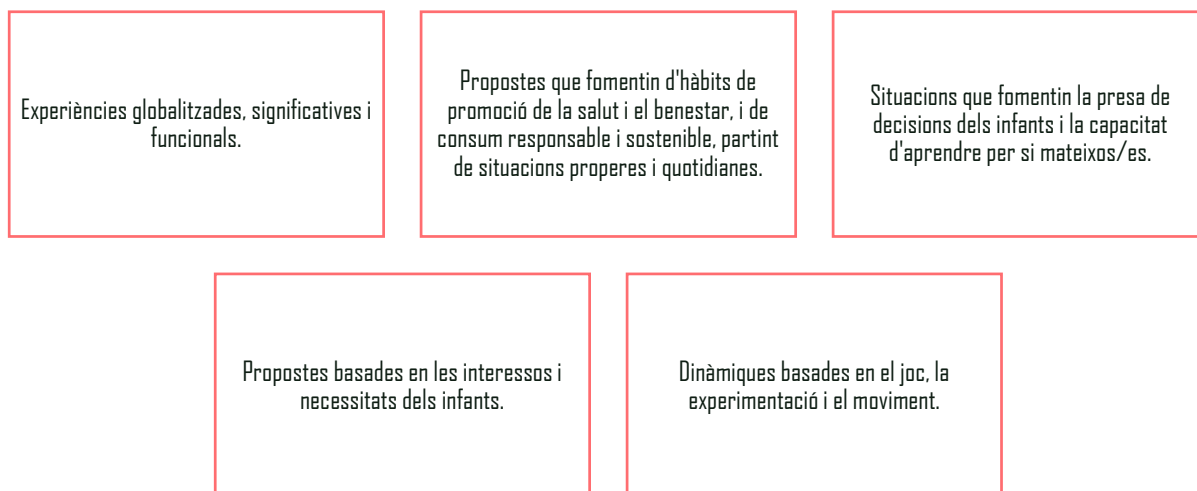


3.5.2 Educació Infantil

L'educació infantil és una etapa educativa de gran importància en la que l'alumnat descobreix i s'incorpora al món que l'envolta. Ha de permetre als infants anar desenvolupant aquelles competències que els faran possible viure relacions afectives saludables amb un mateix i segures amb els altres, a la vegada que els facilita conèixer i interpretar l'entorn i adquirir estratègies d'aprenentatge i autonomia per ser individus funcionals de la societat.

Per aconseguir-ho, les propostes per a l'alumnat s'han de basar en experiències que potenciïn la seva curiositat natural i els seus desitjos d'aprendre, oferint oportunitats de joc, de moviment, de relació, d'experimentació...

El currículum de l'etapa s'estructura entorn als principis pedagògics, als objectis educatius, a les competències i als sabers.



Al partir d'aquestes consideracions, les activitats s'enfoquen en desenvolupar diferents competències, englobades en eixos i concretades en sabers.

A la següent taula s'hi troben recollits els eixos, competències i sabers que s'hi treballaran amb les activitats del programa de la següent manera:

Eix 1. Un infant que creix amb autonomia i confiança		
Competència específica 1		
Progressar en el coneixement i el domini del cos, en el moviment i la coordinació, adonant-se de les pròpies possibilitats, per anar desenvolupant autonomia personal i una autoimatge ajustada i positiva.		
Sabers		
Exploració i reconeixement del propi cos a través dels sentits.	Vivència del joc autònom i el moviment lliure com a font de benestar, aprenentatge i relació.	Adaptació de forma autònoma a l'entorn relacionant-se amb els altres.

Competència específica 2

Viure les emocions, expressant i reconeixent sentiments i necessitats, per anar creixent en benestar emocional i seguretat afectiva.

Sabers

Vivència i expressió de les pròpies necessitats, preferències i interessos.

Col·laboració i ajuda mútua en diferents contextos i moments de la vida quotidiana.

Competència específica 4

Progressar en l'adquisició de normes i hàbits saludables i ecosocialment responsables, guanyant confiança en les pròpies possibilitats i capacitats per construir la pròpia identitat.

Sabers

Incorporació progressiva d'hàbits sostenibles i ecosocialment responsables relacionats amb la salut, el benestar personal i l'entorn en què habiten.

Eix 2. Un infant que es comunica amb diferents llenguatges

Competència específica 1

Interpretar, comprendre i expressar missatges, emprant recursos i coneixements basats en la pròpia experiència, per avançar en la comunicació i la construcció de nous aprenentatges.

Sabers

Ús progressiu de la llengua oral en situacions quotidianes per evocar i relatar fets, per expressar i comunicar idees, dissenys i sentiments, com a forma d'estructurar el propi pensament.

Participació en converses per compartir descobertes, hipòtesis, desitjos, sentiments i emocions.

Contrast de les pròpies idees amb les dels altres i incorporació de les seves aportacions.

Participació i escolta activa en situacions habituals de comunicació: converses, contextos de joc i diferents situacions de la vida quotidiana.

Eix 3. Un infant que descobreix l'entorn amb curiositat

Competència específica 1

Observar i reconèixer característiques de materials i elements i establir relacions entre ells, mitjançant l'experimentació i la manipulació sensorial, per avançar cap a estructures de pensament cada vegada més complexes desenvolupant habilitats de raonament matemàtic.

Sabers

Observació, exploració i identificació d'elements de l'entorn: objectes,

Comparació, correspondència, ordenació i classificació de les qualitats o atributs dels elements de l'entorn. Relacions

materials, animals, plantes, paisatges, etc., amb actitud de respecte.		qualitatius i quantitatius. Reconeixement de patrons, anticipacions i verbalització de regularitats en situacions de la vida quotidiana.		
Competència específica 2				
Desenvolupar, de manera progressiva, diferents formes de raonament i procediments del pensament científic, a través de l'observació i la manipulació, per iniciar-se en la interpretació de l'entorn i respondre de manera creativa als diferents reptes i situacions.				
Sabers				
Desenvolupament d'estratègies de construcció de nous coneixements: relacions i connexions entre el fet conegut i el que és nou i entre experiències prèvies i noves.		Aproximació al mètode científic: formulació de preguntes, indagació, contrast, posicionament i aplicació a nous contextos per tornar a formular noves preguntes.		
Competència específica 3				
Explorar i reconèixer elements i fenòmens del món natural, establint relacions entre la pròpia acció i les conseqüències que se'n deriven, per iniciar hàbits de sostenibilitat i conservació de l'entorn.				
Sabers				
Constatació dels efectes de les pròpies accions en elements del medi natural.	Coneixement progressiu del model d'ésser viu. Funcions vitals que realitzen els éssers vius: nutrició, relació i reproducció.	Distinció dels éssers vius enfront dels objectes inerts.	Introducció progressiva del concepte de sostenibilitat.	Respecte pels éssers vius i els recursos naturals.
Eix 4. Un infant que forma part de la diversitat del món				
Competència específica 1				
Avançar en la relació amb els altres en condicions d'igualtat, creant lligams, per construir la pròpia identitat basada en els valors democràtics i de respecte als drets humans.				
Sabers				
Observació i identificació de l'entorn social: l'escola, el carrer, el barri, el poble o la ciutat.		Comprensió i acceptació de normes compartides en alguns jocs.		

3.5.3 Educació Primària

L'etapa d'Educació Primària és un moment clau en l'educació integral de l'alumnat i se centra en el desenvolupament i l'assoliment de les competències clau i l'adquisició d'aprenentatges que han de fer possible la prosperitat personal i col·lectiva i avançar cap a una societat més equitativa, més sostenible i amb més cohesió social.

Competència en comunicació lingüística	Competència personal, social i d'aprendre a aprendre	Competència matemàtica i competència en ciència, tecnologia i enginyeria	Competència ciutadana	Competència en consciència i expressió culturals
--	--	--	-----------------------	--

A partir d'aquestes competències clau, el currículum de l'etapa s'estructura entorn a les competències específiques i els sabers. Com a resum, les activitats del programa fomenten diferents competències i sabers que es concreten de la següent manera:

* S'indiquen els sabers en la seva versió més ambiciosa, plantejada per Cicle Superior d'EP.

Àrea de llengua catalana i literatura	
Competències específiques	
2	Comprendre i interpretar textos orals i multimodals, i identificar el sentit general i la informació més rellevant, valorant, de manera progressivament autònoma, aspectes formals i de contingut bàsics per construir coneixement, formar-se una opinió i eixamplar les possibilitats de gaudi i lleure.
Principals sabers de l'àrea que es treballen *	
Comprensió de textos orals en diferents contextos: activitats d'aula, situacions d'aprenentatge en qualsevol àrea, en la vida quotidiana i en mitjans de comunicació.	
Interacció oral adequada en situacions d'aula i en contextos formals pautats, amb respecte a les normes de cortesia lingüística.	
Aplicació d'estratègies d'escolta activa, assertivitat i proposta de solució creativa en la resolució dialogada de conflictes, tenint en compte la perspectiva de gènere.	
Aplicació d'estratègies d'identificació i interpretació del sentit global, la informació rellevant, la integració de la informació explícita i la realització d'inferències per superar el sentit literal de textos socials orals i multimodals.	
Aplicació d'estratègies de comparació, classificació, valoració de la informació, reelaboració i comunicació en tots els contextos i amb progressiva autonomia.	
Àrea del coneixement del medi natural, social i cultural	
Competències específiques	
2	Plantejar-se preguntes sobre el món, aplicant les diferents formes de raonament i mètodes del pensament científic, per interpretar, respondre i predir els fets i fenòmens del medi natural, social i cultural i per prendre decisions creatives i decidir actuacions ètiques i socialment sostenibles.
5	Analitzar les característiques de diferents elements o sistemes del medi natural, social i cultural, identificant la seva organització i propietats, establint relacions entre aquests, per tal de reconèixer

	el valor del patrimoni cultural i natural i emprendre accions per a un ús responsable, la seva conservació i la millora.
6	Analitzar críticament les causes i conseqüències de la intervenció humana en l'entorn integrant els vessants social, econòmic, cultural, tecnològic i ambiental definits en els objectius de desenvolupament sostenible, per tal de promoure la capacitat d'afrontar els problemes, aportar solucions i actuar de manera individual i col·laborativa en la seva resolució, posant en pràctica hàbits de vida i de consum responsable i sostenible.
7	Observar, detectar, comprendre i interpretar canvis i continuats del medi natural, social i cultural, analitzant relacions de causalitat, simultaneïtat i successió, per explicar i valorar les relacions entre diferents elements i esdeveniments que permeten entendre el present i imaginar futurs possibles.
Principals sabers de l'àrea que es treballen *	
Selecció de tècniques d'indagació (observacions, identificació i classificació, formulació de preguntes i prediccions, planificació i realització d'experiments i recerques, cerca de patrons, creació de models, cerca d'informació i de dades, experiments amb control de variables, comunicació dels resultats...) adequades a les necessitats de la investigació.	
Estudi del cicle de la matèria i del flux d'energia en els ecosistemes, reconeixement de les xarxes de relacions entre productors, herbívors, carnívors i descomponedors, per comprendre les dinàmiques de les poblacions.	
Anàlisi de la Terra com a sistema, relacionant els elements que la conformen, les interaccions entre aquests i els canvis que provoquen en la vida quotidiana i en l'entorn.	
Valoració dels efectes de l'economia global en la consecució dels objectius de desenvolupament sostenible.	
Valoració del patrimoni natural i cultural com un bé i un recurs per fer-ne ús des de la cura i la seva conservació	
Identificació i anàlisi de les causes i conseqüències del canvi climàtic, a escala local i global proposant mesures de mitigació i adaptació.	
Coneixement dels recursos limitats que ofereix el planeta, l'explotació que se'n fa i l'esgotament d'aquests.	
Estudi del funcionament dels mercats (de béns i serveis, financer i laboral) analitzant la responsabilitat ambiental i social de les empreses, de les cooperatives, l'economia verda i del consum responsable i de productes de proximitat	
Àrea d'educació artística	
Competències específiques	
3	Experimentar i crear amb les possibilitats del so, la imatge, el cos i els mitjans digitals i multimodals, mitjançant activitats i experiències que incorporin l'aprenentatge autoregulat per expressar i comunicar coneixements, idees, sentiments i emocions.
4	Dissenyar, elaborar i difondre creacions culturals i artístiques col·laboratives, assumint diferents rols, posant en valor el procés, per desenvolupar la creativitat, el sentit de pertinença i arribar a un resultat final.

Principals sabers de l'àrea que es treballen *

Experimentació amb diferents mitjans, suports i materials d'expressió plàstica, utilitzant tècniques bidimensionals, tridimensionals i digitals en imatges, dibuixos, pintures, modelatges i construccions i accions performatives pròpies o col·laboratives treballades en diferents contextos.

Àrea d'educació en valors cívics i ètics

Competències específiques

- | | |
|---|--|
| 2 | Actuar i interactuar atenent a normes i valors cívics i ètics, reflexionant sobre la seva importància per a la vida individual i col·lectiva, per aplicar-los de manera efectiva i argumentada en diferents contextos i amb la finalitat de promoure una convivència pacífica, respectuosa, democràtica i justa. |
| 3 | Interpretar les relacions sistèmiques entre l'individu, la societat i la natura, així com la importància de l'acció local i les seves conseqüències en l'entorn proper, per desenvolupar un paper actiu i conseqüent amb el respecte, la cura i la protecció de les persones i del planeta. |
| 4 | Desenvolupar l'autoestima i l'estima de l'entorn, a partir de la identificació, expressió i gestió de les emocions i sentiments propis i reconeixent i valorant els dels altres, amb la finalitat d'assolir una actitud empàtica i respectuosa envers un mateix, els altres i la natura. |

Principals sabers de l'àrea que es treballen

Desenvolupament del pensament crític i ètic en situacions de debat a l'aula.

Desenvolupament de l'autonomia i la responsabilitat, en funció dels propis desitjos i raons, amb voluntat i judici moral en un entorn amb gran diversitat d'interessos.

Desenvolupament de l'empatia, la cura i el respecte als éssers vius i el medi natural, en actuacions quotidianes relacionades amb l'entorn proper.

Valoració i reconeixement de l'impacte de l'activitat humana en el planeta a partir d'accions quotidianes.

Anàlisi del grau de sostenibilitat d'un determinat mode de vida amb relació als ecosistemes i les societats en el territori més proper.

Anàlisi dels límits del planeta i el canvi climàtic en el món actual en el marc de projectes realitzats a l'aula.

Identificació de mecanismes i estratègies per al desenvolupament sostenible en el context local.

Realització d'accions individuals vinculades a l'economia circular, al consum responsable i de productes de proximitat, a l'ús sostenible de l'aigua, de l'energia, de la mobilitat, i a la gestió dels residus, en l'àmbit local.

Presa de consciència del deure ètic i l'obligació legal de protegir i tenir cura del medi natural en la construcció d'un compromís col·lectiu.

Desenvolupament d'hàbits i actuacions individuals i col·lectives en el marc dels objectius de desenvolupament sostenible en el context proper i en l'orientació que donem al nostre estil de vida.

3.5.4 Educació Secundària Obligatoria

L'etapa d'Educació Secundària Obligatoria es concep com una continuació natural de l'Educació Primària. Amb l'alumnat en un moment més avançat del seu desenvolupament, aquesta etapa es dissenya per consolidar i ampliar les competències adquirides, mentre prepara als i a les joves per a desafiaments més complexos de la vida i de l'aprenentatge.

** S'indiquen els sabers en la seva versió més ambiciosa plantejada pel currículum d'ESO.*

Matèria: llengua catalana i literatura	
Competències específiques	
4	Comprendre, interpretar i analitzar, amb sentit crític i diferents propòsits de lectura, textos escrits i multimodals reconeixent-ne el sentit global i les idees principals i secundàries, identificant-ne la intenció de l'emissor, reflexionant-ne sobre el contingut i la forma i avaluar-ne la qualitat i fiabilitat, per tal de construir coneixement i donar resposta a necessitats i interessos comunicatius diversos.
6	Cercar, seleccionar i contrastar informació procedent de diferents fonts de manera progressivament autònoma, avaluant-ne la fiabilitat i pertinència en funció dels objectius de lectura i evitant els riscos de manipulació i desinformació, i integrar-la i transformar-la en coneixement, per comunicar-la, adoptant un punt de vista crític, personal i respectuós amb la propietat intel·lectual.
Principals sabers de l'àrea que es treballen *	
Interacció oral i escrita de caràcter informal. Prendre i deixar la paraula. Cooperació conversacional i cortesia lingüística. Escolta activa, assertivitat i resolució dialogada dels conflictes, en el context de l'aula, de la vida quotidiana i dels mitjans de comunicació, incloses les xarxes, i en les activitats acadèmiques.	
Planificació, redacció, revisió i edició en diferents suports de textos escrits. Usos de l'escriptura per a l'organització del pensament: presa de notes, esquemes, mapes conceptuals, definicions, resums, etc., en el context de l'aula, de la vida quotidiana i dels mitjans de comunicació, incloses les xarxes, i en les activitats acadèmiques.	
Matèria: biologia i geologia	
Competències específiques	
5	Analitzar els efectes de determinades accions sobre el medi ambient i la salut, basant-se en els fonaments de les ciències biològiques i geològiques, per fer propostes d'acció i per decidir de manera informada sobre problemàtiques actuals i adoptar hàbits que minimitzin els impactes mediambientals, que siguin compatibles amb un desenvolupament sostenible i que permetin mantenir i millorar la salut individuals i col·lectiva.
6	Analitzar els elements del paisatge, utilitzant de forma integrada els coneixements procedents de la biologia, la geologia i les ciències ambientals per explicar-ne l'origen i la possible evolució, així com les característiques de la comunitat d'organismes, la dinàmica del relleu i els possibles riscos naturals.
Principals sabers de l'àrea que es treballen *	
Estratègies d'utilització d'eines digitals per a la cerca d'informació, col·laboració i comunicació de processos, resultats o idees en diferents formats (presentació, gràfica, vídeo, pòster, informe...) en el context de problemes investigables.	

Reconeixement i utilització de fonts fiables d'informació científica.	
Identificació dels elements integrants de diferents ecosistemes de l'entorn, així com de les relacions intraespecífiques i interespecífiques que tenen.	
Reconeixement de la importància de la conservació dels ecosistemes, la biodiversitat i la implantació d'un model de desenvolupament sostenible. Anàlisi de la relació de la sostenibilitat amb alguns ODS (ODS 11. Ciutats i comunitats sostenibles; ODS 12. Consum i producció responsables; ODS 13. Acció climàtica).	
Anàlisi de comportaments relacionats amb les causes del canvi climàtic i de les conseqüències sobre els ecosistemes i la vida de les persones. Anàlisi de la relació de la sostenibilitat amb alguns ODS (ODS 14. Vida submarina; ODS 15. Vida terrestre).	
Valoració de la importància dels hàbits i producció sostenibles (consum responsable, gestió de residus, respecte al medi ambient...).	
Comparació i valoració de dietes saludables i no recomanables a partir de la identificació dels seus components.	
Matèria: geografia i història	
Competències específiques	
2	Indagar i argumentar a partir de problemes socials rellevants, locals i globals, per desenvolupar un pensament crític i respectuós amb les diferències, que contribueixi a la construcció de la identitat individual i col·lectiva i a la consecució d'un present i un futur més just i inclusiu.
4	Descobrir i analitzar els elements i dinàmiques que configuren el territori, mitjançant l'estudi de casos i problemàtiques geogràfiques, per valorar els diferents paisatges i proposar alternatives de gestió territorial, amb criteris de sostenibilitat i justícia social.
5	Analitzar de forma crítica els mecanismes que han regulat la vida de les societats al llarg de la història fins a l'actualitat i la construcció dels sistemes democràtics per participar de manera respectuosa i compromesa en activitats comunitàries que promoguin la convivència, la cohesió social i l'equitat.
9	Valorar críticament les dinàmiques d'interdependència entre diferents factors dins un món globalitzat i les desigualtats i conflictes que es generen, i relacionar les problemàtiques locals i globals per proposar alternatives basades en la cultura de la pau i adquirir compromisos que permetin la consecució d'un món més solidari i sostenible.
Principals sabers de l'àrea que es treballen *	
Adquisició d'estils de vida respectuosos amb els recursos, saludables i socialment compromesos.	
Cerca, tractament de la informació, ús de dades en entorns digitals, interpretació de les fonts i avaluació de la fiabilitat.	
Anàlisi i valoració dels arguments que sustenten els diferents posicionaments davant de fets i fenòmens.	
Ús de mitjans audiovisuals per crear produccions personals i col·lectives i comunicar recerques.	
Establiment d'anàlisis comparades de l'espai natural, rural i urbà, la seva evolució i els reptes de futur.	

Caracterització de les energies renovables i de l'economia circular.	
Proposta d'alternatives des d'una perspectiva ecosocial.	
Interpretació de les transformacions del territori per l'acció humana i la distribució desigual dels recursos i del treball.	
Reconeixement dels factors implicats en el canvi climàtic, les seves conseqüències i de les mesures per revertir-lo a escala global i local.	
Conceptualització de la sobirania alimentària, valorant el consum responsable i de proximitat.	
Actitud proactiva en la preservació dels paisatges i reconeixement dels programes de protecció.	
Assumpció de compromisos davant dels objectius del desenvolupament sostenible per mitjà d'accions que generin valor afegit.	
Implicació en la defensa i la protecció del medi ambient i dels paisatges a través de la participació en projectes comunitaris i en la difusió de les accions.	
Matèria: valors cívics i ètics	
Competències específiques	
3	Integrar i avaluar les relacions sistèmiques entre l'individu, la societat i la natura i l'ecodependència de les activitats humanes, mitjanant la identificació i l'anàlisi de problemes ecosocials de rellevància, per desenvolupar hàbits i actituds èticament compromeses amb l'assoliment d'un estil de vida sostenible.
4	Desenvolupar i mostrar una adequada estima de si mateix i de l'entorn, reconeixent i valorant les emocions i els sentiments propis i aliens, per a l'assoliment d'una actitud empàtica, respectuosa i acurada envers un mateix, els altres i la natura.
Principals sabers de l'àrea que es treballen	
Identificació de l'ecodependència i la interconnexió entre els estils de vida i l'entorn, en situacions quotidianes.	
Proposta d'accions locals i globals sobre la relació individu-natura des de diferents perspectives en situacions de debat crític a l'aula.	
Anàlisi crítica dels límits del planeta, l'emergència climàtica i la petjada ecològica de les accions humanes en el món actual.	
Creació d'estratègies per al desenvolupament sostenible en un context local i global.	
Debat sobre diversos plantejaments ètics, científics i polítics en relació amb els problemes ecosocials i ambientals, en el marc de projectes realitzats a l'aula.	
Desenvolupament i promoció d'hàbits i actuacions individuals i col·lectives en el marc dels objectius de desenvolupament sostenible en un context local i global.	
Establiment d'un compromís actiu amb la protecció de la vida animal i el medi ambient des de la perspectiva biocèntrica en situacions de debat a l'aula.	

Consolidació i promoció d'hàbits de vida sostenible tenint en compte el consum responsable i de productes de proximitat, la gestió òptima dels recursos naturals i dels residus, i de la mobilitat en l'orientació que donem al nostre estil de vida.

Coneixement de la sobirania alimentària i d'estratègies que afavoreixen la reducció del malbaratament alimentari en un context global.

3.6 Objectius per nivell educatiu/perfil de públic

Com ja s'ha detallat, per assolir l'objectiu clau del programa, aquest es desglossa en diverses propostes enfocades cadascuna d'elles en un perfil de públic que es conceptualitzaran en base a les característiques i necessitats de cada participant: infants i joves, personal educatiu del centre i famílies i entorn.

És per això que per cada perfil **es plantegen objectius específics**, que es concreten, al seu torn, en les activitats proposades. Es presenten a continuació.

“El coneixement de la producció d'aliments, el patrimoni alimentari, els oficis i serveis que s'hi vinculen, els patrons alimentaris saludables i sostenibles, i els principis fonamentals de la seguretat alimentària, la qualitat i la nutrició”.

3.6.1 Alumnat

S'ha conceptualitzat un programa educatiu que pretén transmetre aprenentatges relacionats amb l'alimentació, el territori natural, el sector alimentari, el canvi climàtic i com podem respondre-hi. Per aconseguir-ho, s'han detallat objectius específics per a cada franja d'edat de l'alumnat. D'aquesta forma s'acompanyarà als infants i joves durant diferents etapes de l'ensenyament, aconseguint així adaptar els continguts a les seves capacitats i aconseguint un major assoliment.

A la taula següent es mostren els objectius i per a quina etapa educativa es plantegen:

	Objectius	I3, I4 i I5 d'Ed. Inf	1r i 2n d'EP	3r i 4t d'EP	5è i 6è d'EP	1r i 2n d'ESO	3r i 4t d'ESO
A1	Presentar el concepte d'alimentació						
A2	Comprendre el vincle entre alimentació i producció alimentària						
A3	Presentar diferents sectors de la producció alimentària: l'agricultura, la ramaderia, la pesca, l'aquicultura i silvicultura.						
A4	Impulsar hàbits alimentaris saludables						
A5	Fomentar el consum de temporada i de proximitat						
A6	Donar eines per alfabetitzar-se alimentària ment						
A7	Descobrir els beneficis de l'alimentació sostenible per a la salut de les persones, de la societat i de l'entorn natural						
A8	Entendre la producció alimentària com a aliada en la lluita contra el canvi climàtic i la crisi de biodiversitat						

A9	Descriure l'alimentació com a element cultural i cohesionador						
A10	Presentar el sector alimentari com a un sector divers, sostenible, competitiu i arrelat al territori						
A11	Evidenciar el paper de sector alimentari com a indispensable per garantir l'alimentació saludable, accessible i de qualitat						
A12	Descriure el concepte de sobirania alimentària com a necessitat i com a eina en el context de la salut planetària						

3.6.2 Personal educatiu del centre

Com ja s'ha plantejat, aquest programa es planteja com una eina transversal que no només vol arribar a l'alumnat, ja que el professorat i el personal educatiu del centre són persones de referència pels infants que han de poder realitzar un acompanyament en aquest procés. Es per això que s'ha contemplat la capacitat al professorat en alfabetització alimentària.

Per assolir-ho es plantegen els següents objectius:

Objectiu	
B1	Comprendre el concepte d'alimentació des d'una perspectiva holística que abasti tant els aspectes nutricionals com els socioeconòmics i ambientals.
B2	Motivar a desenvolupar activitats i d'altres accions sobre educació alimentària amb el seu alumnat.
B3	Presentar diferents sectors de la producció alimentària: l'agricultura, la ramaderia, la pesca, l'aquicultura i silvicultura.
B4	Promoure la consciència sobre la importància de consumir productes de temporada i de proximitat, destacant els avantatges nutricionals, ambientals i econòmics.
B5	Comunicar els beneficis de l'alimentació sostenible en la salut personal, la cohesió social i la conservació de l'entorn natural.
B6	Valorar el sector alimentari com un element integrador de la cultura local i comunitària, incloent-hi les tradicions culinàries i els sistemes de producció alimentària.
B7	Evidenciar el rol fonamental del sector alimentari, especialment de la baula productiva, en garantir l'accés a una alimentació saludable, segura i de qualitat per a tota la població.
B8	Comprendre el concepte de sobirania alimentària com una necessitat imperativa en el context de la salut planetària, fomentant la participació ciutadana i la presa de decisions informades sobre la producció i el consum d'aliments.

3.6.3 Famílies

Considerant que l'alumnat es formarà en termes d'alimentació principalment del que viu a casa, és important aconseguir incloure a les famílies en la proposta educativa. En aquest sentit es pretén, per una banda, evidenciar i comunicar a les famílies de les accions que s'estan desenvolupant al centre amb els seus fills i filles i, per altra, vetllar per fer arribar a les llars els aprenentatges del programa, fent-les còmplices del procés de canvi d'hàbits i valors que es busquen.

D'aquesta manera s'han creat uns objectius orientats a les famílies, que són els següents:

Objectiu	
C1	Mostrar la importància del sector agroalimentari català, especialment de la baula productiva, mostrant-lo com a clau per aconseguir una un model d'alimentació sostenible.
C2	Promoure la consciència sobre la importància de consumir productes de temporada i de proximitat, destacant els avantatges nutricionals, ambientals i econòmics.
C3	Presentar diferents sectors de la producció alimentària: l'agricultura, la ramaderia, la pesca, l'aqüicultura i silvicultura.
C4	Promoure hàbits alimentaris saludables, incloent-hi la preparació d'aliments frescos i no processats.
C5	Comprendre els beneficis que aporta el sector agroalimentari català en la salut personal, la cohesió social i la conservació de l'entorn natural.
C6	Valorar el sector alimentari com un element integrador de la cultura local i comunitària, incloent-hi les tradicions culinàries i els sistemes de producció alimentària.
C7	Evidenciar el rol fonamental del sector alimentari en garantir l'accés a una alimentació saludable, segura i de qualitat per a tota la població.

3.7 Accions educatives

Per tal de poder aconseguir els objectius del programa, cal conceptualitzar diferents accions educatives que permetin arribar a la diversitat de perfil de públics que formen part de l'entorn educatiu. Per aquest motiu es presenten recursos per l'alumnat (adaptat als diferents nivells i a l'espai en que es realitzarà), per al professorat i per les famílies i l'entorn.



En paral·lel, al punt 6 del document es presenten altres accions complementàries a les propostes del programa a tenir en compte.

3.7.1 Per tipus de dinamització

Buscant adaptar-se a les necessitats de cada centre, s'han concretat 3 formats de recursos en funció de qui ha de ser la persona encarregada de la seva dinamització.

- **Recursos autoguiats dinamitzats pel personal educatiu del centre**

Aquests recursos, destinats a l'alumnat, estan pensats per poder ser dinamitzats pel professorat o els equips educatius del servei de migdia de cada centre. Per això, els centres rebran els materials necessaris per poder desenvolupar les propostes:

- o Recursos didàctics de l'activitat, que seran versàtils per part de poder desenvolupar la proposta en diferents espais del centre.
- o Guia explicativa, que inclourà tota la informació necessària per tal que el personal educatiu del centre pugui realitzar l'activitat per si mateix i realitzar-la de forma autònoma.

Aquests recursos poden ser activitats independents o formar part d'una activitat prèvia o posterior a una activitat dinamitzada per una persona educadora del programa. En el cas de formar part d'alguna d'aquestes dues opcions, aquestes permetran donar uns coneixements de base a l'alumnat o bé aprofundir en temàtiques més complexes relacionades amb l'activitat dinamitzada, així com implicar al professorat en el programa.

- **Recursos dinamitzats per educadors/es del programa**

Aquestes activitats estan pensades per ser dinamitzades per part de l'equip educatiu expert del programa, qui es desplaçarà als centres per tal de realitzar les activitats. Aquestes activitats estan pensades per formar part d'una seqüència didàctica, en les que hi haurà una proposta prèvia i posterior (dinamitzades aquestes dues pel personal del centre).

- **Recursos autoexplicatius**

Són recursos conceptualitzats per capacitar al professorat i comunicar a les famílies els aprenentatges del programa i estan pensades per tal que no requereixin dinamització.

3.7.2 Per perfil de públic

Així mateix, s'ha concretat 3 perfils de públic sobre els qui incidirà el programa. Aquest programa d'educació està enfocat en l'alumnat i tot el seu entorn, englobant al professorat i a les persones més properes del seu entorn, com les famílies.

- **Alumnat**

El públic principal del programa és l'alumnat dels centres educatius de Catalunya. Aquest té un abast que permet fer incidència en les 3 etapes educatives: Educació Infantil, Educació Primària i Educació Secundària Obligatoria.

Això permet tenir una continuïtat i una transversalitat durant tot el desenvolupament de l'alumnat, aconseguint que el programa tingui un gran impacte.

- **Professorat**

Per tal de poder transmetre els continguts, és molt important que el professorat i personal dels centres educatius estigui capacitat, per tal que de puguin explicar els coneixements sobre alimentació amb la informació correcta.

D'aquesta forma, s'han creat uns objectius i diferents recursos per aconseguir capacitar i formar al professorat en temàtica alimentària.

- **Famílies i entorn**

Així mateix, l'entorn més pròxim dels infants serà el que prendran com a model, per aquest motiu és vital que el programa transcendeixi i no quedi únicament vinculat a l'entorn de l'escola, sinó que arribi a aquest entorn.

3.7.3 Àmbit d'acció

Es descriuen 4 àmbits d'acció sobre els que es realitzaran accions i activitats.

- **Aula**

Com ja s'ha explicat prèviament, la intenció d'aquest programa és arribar a les aules per poder formar l'alumnat com a futurs ciutadans i consumidors.

- **Espai de menjador**

Així mateix, un altre lloc on l'alumnat es forma sobre l'alimentació és a l'espai de menjador, ja que realitzen una gran quantitat d'àpats a l'escola al llarg del temps, servint així com a espai educatiu i d'exemple pràctic sobre l'alimentació.

- **Espais comuns del centre**

També es contempla que els centres educatius no només estan formats per aules, sinó que hi ha uns espais comuns com ara zones d'esbarjo, passadissos, l'entrada on les famílies venen a recollir l'alumnat... Que poden servir com a espais de difusió per fer arribar la informació a les famílies i a la vegada servir per reforçar els coneixements de l'alumnat, aconseguint així la transversalitat del programa d'educació.

- **Espais exteriors**

Per connectar l'alumnat amb l'alimentació d'una manera més vivencial, pràctica i divertida, i ajudar-los a obtenir una comprensió més profunda i significativa del procés de producció alimentària, s'han plantejat diverses activitats a dur a terme en espais exteriors a l'aula, que van des de l'hort escolar, a visites a mercats, a explotacions agràries o a camps agrícoles.



4. Proposta d'accions educatives

Per a implementar el present projecte d'educació alimentària, s'han contemplat dues possibles fases d'execució:

- FASE 1: activitats per als alumnes, dinamitzades per l'equip educatiu del programa. Per a facilitar la incorporació dels nous coneixements que es plantegen en el programa, en el primer any d'implementació del programa a una escola, està prevista la possibilitat de contractar una empresa que dinamitzi les activitats.
- FASE 2: activitats per als alumnes, dinamitzades per l'equip educatiu del centre.

A continuació es proposa una previsió de les accions educatives que es proposen ordenades per perfil i fase.

FASE 1			
Perfil: Alumnat			Dinamització: Equip educatiu del programa
Nivell educatiu	Tipus recurs	de	Joc de reptes
Educació Infantil EI3, EI4 i EI5	Resum		
	Es presenten a l'alumnat 4 il·lustracions que mostren escenaris vinculats amb l'agricultura i l'alimentació. En aquests, hi haurà uns elements incongruents, que els infants hauran de detectar i corregir. Per aconseguir els elements correctes i millorar cada il·lustració, els infants hauran de superar un seguit de proves. Per cada prova, rebran un element que hauran d'incorporar al paisatge per tal que tingui coherència.		
Educació Primària Cicle Inicial	Tipus recurs	de	Joc de reptes
	Resum		
	L'alumnat té el repte d'aconseguir diferents productes d'alimentació vinculats al nostre territori. A mesura que l'alumnat supera reptes, reben unes peces que, a base d'encaixar-les entre elles, formen els productes que necessiten.		
Educació Primària Cicle Mitjà	Tipus recurs	de	Ludoteca per racons
	Resum		
	Es proposen racons de joc, en format ludoteca, en els que l'alumnat podrà circular en petits grups. Cada un dels racons està plantejat per treballar una temàtica específica a base d'un joc ràpid de fàcil dinamització. Els grups experimentaran en cada racó de manera semi-autònoma.		
Educació Primària Cicle Superior	Tipus de recurs	Joc de preguntes/respostes i accions	
	Resum		
	Es proposa un joc en el que l'alumnat, per equips, competeix en una dinàmica de preguntes i respostes alternades amb reptes lúdics i motrius.		
Educació Secundària 1r i 2n d'ESO	Tipus recurs	de	Jocs de taula
	Resum		

	Es proposen tres jocs de taula complementaris sobre l'alimentació sostenible en els que l'alumnat participarà de manera rotatòria. Cadascun dels jocs està pensat per treballar una temàtica específica.	
Educació Secundària 3r i 4t ESO	Tipus de recurs	Joc rol de taula
	Resum	
	Es proposa un joc de rol en format joc de taula en el que l'alumnat jugarà de manera simultània en petits grups. El joc de rol girarà entorn al concepte de l'alimentació sostenible i la sobirania alimentària i els proposarà el repte d'aconseguir gestionar de manera eficient i equitativa, el sistema alimentari d'un territori.	
Perfil: Professorat		Dinamització: Recurs autoguiat
Tipus de recurs	Material formatiu	
Resum	Recurs senzill, en format de guia i píndoles informatives, pensar per transmetre informació de manera àgil i visual al personal educatiu dels centres.	
Perfil: Famílies i entorn		Dinamització: Recurs autoguiat
Tipus de recurs	Receptari de cuina	
Resum	Recurs per compartir amb les famílies l'experiència del programa, convidant a crear amb els seus fills i filles receptes sanes i saboroses, en clau d'alimentació sostenible.	
Tipus de recurs	Contingut per XXSS	
Resum	Recursos en forma de píndoles informatives per XXSS pensat per propiciar canvis en els hàbits alimentaris de les famílies i per compartir amb les famílies els seus aprenentatges vinculats al programa.	
FASE 2		
Perfil: Alumnat		Dinamització: Equip educatiu del centre
Educació Infantil EI3, EI4 i EI5	Adaptació de les activitats de la 1a fase Els recursos de les activitats de la 1a fase s'adaptaran per tal que els equips educatius de cada escola puguin dinamitzar les activitats de manera autònoma. Els centres disposaran d'una guia i dels materials didàctics necessaris.	
Educació Primària		
ESO		

4.1 Model de fitxa descriptiva de les accions educatives

A continuació es presenta el model de taula descriptiva que es farà servir per definir les accions del programa.

Títol de l'activitat/recurs						
Perfil de públic	Alumnat		Professorat		Famílies i entorn	
<i>Nivell educatiu alumnat</i>	I3, I4 i I5 d'Ed. Inf	1r i 2n d'EP	3r i 4t d'EP	5è i 6è d'EP	1r i 2n d'ESO	3r i 4t d'ESO
Tipus de dinamització	- Recurs autoguiat - Recurs dinamitzat per l'equip educatiu del programa - Recurs educatiu dinamitzat per l'equip educatiu del centre		Àmbit d'actuació		- Aula - Espai menjador - Espai comú de l'escola	
Volum d'alumnat			Durada de l'activitat			
Eix del programa	Eixos del programa relacionats amb l'activitat					
Objectius	Objectius específics tractats a l'activitat					
Continguts	Continguts que es tracten en aquesta activitat.					
Recursos didàctics	Recursos utilitzats durant l'activitat		Recursos del centre		Es detallen aquells recursos o materials utilitzats disposats pel centre	
Descripció de l'activitat	Fase: Motivació Fase: Investigació i introducció de nous coneixements Fase: Reflexió i pensament crític Fase: Acció - Comunicació					
Breu descripció de les dinàmiques de l'activitat, dels materials pertinents i del seu funcionament.						
Avaluació	Explicació del procés d'avaluació de les activitats detallar per destinatari: centre educatiu, alumnat i equip educatiu del programa.					
Abans de començar... (activitats prèvies)	Propostes introductòries per presentar la temàtica abans de l'acció plantejada, mobilitzar els coneixements de l'alumnat i motivar a la participació. Es poden dur a terme a l'aula o a casa.					
Per anar més enllà... (activitats posterior)	Propostes per aprofundir en la temàtica després de l'acció plantejada, convidant a aplicar els coneixements adquirits i propiciant canvis d'hàbits relacionats amb l'alimentació. Es poden dur a terme a l'aula o a casa.					

5. Desenvolupament de les accions educatives

En aquest apartat es desenvolupen les fitxes de les diferents accions educatives per cada perfil de públic. S'hi troben recollides les 6 fitxes per alumnat, 1 fitxa de recursos per professorat i 1 fitxa de recursos per les famílies i entorn.

5.1 Fitxes descriptives d'activitats per alumnat

Les fitxes d'alumnat han estat especialment dissenyades per aconseguir que l'alumnat assoleixi les competències curriculars.

NO T'EMBOLIQUIS AMB EL MENJAR!						
Perfil de públic	Alumnat		Professorat		Famílies i entorn	
Nivell educatiu alumnat	I3, I4 i I5 d'Ed. Inf	1r i 2n d'EP	3r i 4t d'EP	5è i 6è d'EP	1r i 2n d'ESO	3r i 4t d'ESO
Tipus de dinamització	Recurs dinamitzat per l'equip educatiu del programa			Àmbit d'actuació	Aula	
Volum d'alumnat	Grup classe (màx. 25 alumnes aprox.)			Durada de l'activitat	60 min	
Eix del programa	1.1, 1.3, 1.4, 2.3, 2.4					
Objectius	- A1. Presentar el concepte d'alimentació. - A2. Comprendre el vincle entre alimentació i producció alimentària. - A3. Presentar diferents sectors de la producció alimentària: l'agricultura, la ramaderia, la pesca, l'aqüicultura i silvicultura. - A4. Impulsar hàbits alimentaris saludables.					
Continguts	- L'alimentació i els aliments. - La procedència d'aliments de consum freqüent. - El procés de producció d'aliments. - El vincle entre alimentació i salut. - Aliments característics de les festes tradicionals.					
Recursos didàctics	4 làmines il·lustrades 20 adhesius correctors - Peces i cistelles dinàmica 1 - Peces dinàmica 2 - Peces i canyes dinàmica 3 - Làmines, retoladors de pissarra i esborrador dinàmica 4		Recursos del centre		-	
Descripció de l'activitat	Fase: Motivació (10') L'equip educatiu introdueix als infants en la temàtica a partir d'una conversa grupal i preguntes com, per exemple: <i>Què heu esmorzat aquest matí? Perquè necessitem menjar? D'on surten els nostres aliments, etc.</i> A partir d'aquí, els convida a investigar més sobre el tema i es presenten 4 làmines de gran format il·lustrades amb paisatges vinculats amb l'agricultura i l'alimentació. L'equip educatiu els explica el repte: buscar i trobar els elements incongruents en els diferents escenaris. Els paisatges són:					

	Camps de conreu i bosc - Un taronger que produeix ampolles de suc de taronja - Al costat d'un arbre, una safata de xampinyons - Un arbre d'on creixen fuets - Una planta d'on creixen ampolles de llet - Una tomaquera que amb mandamines	Granja i pastura - Una gallina covant un ou ferrat - Formatges pasturant pels prats - Una grangera munyint un porc - Un ramat de cabres menjant peixos al prat - Un eixam d'abelles menjant pinyes d'un pi																				
	El mar i la pesca - Un pescador que a la xarxa té llaunes de sardines - Un banc de musclos nedant al mar - Una pescadora que pesca gambes amb canya - Un pop prenent el sol a la platja - Una barca que pesca cloïsses amb xarxa	El mercat - Una peixateria que ven safates de pomes - Una fruiteria que ven pops - Una carnisseria amb pollastres passejant i picotejant pel mostrador - Una parada de queviures que ven gots plens de llet - Un forn de pa que ven formatges																				
	Es convida als infants a revisar les làmines i se'ls proposa solucionar les errades tot jugant.																					
	Fase: Investigació i introducció de nous coneixements (40') Per solucionar les incoherències, caldrà superar un seguit de proves per aconseguir uns adhesius que s'incorporaran als paisatges per tapar les errades. Per fer les proves, l'alumnat se separarà en dos grups, cadascun d'ell acompanyat d'una persona de l'equip educatiu. Els grups faran les 4 proves rotativament. Aquestes son: <u>1. D'on ve el menjar? (Joc de classificació sobre la procedència d'aliments de consum freqüent)</u> Es reparteixen figures d'animals i plantes per l'espai de joc (per exemple: porc, vaques, xais, gallines, tomàtecs, pastanagues, maduixes, pinyes, bolets silvestres, lluços, pops, sardines, arròs, blat, etc...). Es disposen 5 cistelles etiquetades cadascuna d'elles amb una il·lustració (hort, granja, bosc, mar, prat). Caldrà classificar cada figura a la cistella que li correspongui en funció de la seva procedència en menys de 3 minuts. <u>2. Tot en ordre! (Joc de seriació sobre el procés de producció d'aliments)</u> Es disposa de varies peces de joc, cadascuna d'elles amb una il·lustració de diferents elements del procés productiu. Per exemple: <table> <tr> <th>Producció</th><th>Producte</th><th>Transformació</th></tr> <tr> <td>Vaca</td><td>Llet</td><td>logurt</td></tr> <tr> <td>Abella</td><td>Mel</td><td>Pot de mel</td></tr> <tr> <td>Gallina</td><td>Ou</td><td>Truita</td></tr> <tr> <td>Porc</td><td>Carn</td><td>Botifarra</td></tr> <tr> <td>Tonyina</td><td>Llom tonyina</td><td>Llauna tonyina</td></tr> <tr> <td>Etc...</td><td></td><td></td></tr> </table>		Producció	Producte	Transformació	Vaca	Llet	logurt	Abella	Mel	Pot de mel	Gallina	Ou	Truita	Porc	Carn	Botifarra	Tonyina	Llom tonyina	Llauna tonyina	Etc...	
Producció	Producte	Transformació																				
Vaca	Llet	logurt																				
Abella	Mel	Pot de mel																				
Gallina	Ou	Truita																				
Porc	Carn	Botifarra																				
Tonyina	Llom tonyina	Llauna tonyina																				
Etc...																						

	Es col·loquen les peces a l'espai de joc, cap per amunt. Caldrà que l'alumnat col·loqui les peces en series de 3 elements de manera lògica. 3. Pesca el bon menjar (Joc d'habilitat sobre el vincle entre alimentació i salut) Es disposen al terra peces imantades amb imatges de diferents productes d'alimentació. Els infants hauran de valorar els que són bons per a la seva salut i pescar-los amb una canya de joguina. En acabat, es reflexionarà sobre els aliments recomanats i allò que cal evitar (com el sucre, la sal, els aliment superflus, els productes ultraprocesats, etc.). 4. Visca la festa! (Joc de relació sobre el vincle entre la cultura i l'alimentació) L'equip educatiu explica als infants que l'alimentació i les nostres tradicions van molt lligades. Se'ls demana que pensin quins aliments es mengen en festes populars com, per exemple, les festes de Nadal, el cap d'any, la Castanyada, el Carnaval... A partir d'aquí, se'ls entrega una làmina que presenta, al mig, festes populars. Al voltant hi ha tot d'elements (il·lustracions) vinculats amb l'alimentació. Caldrà que els infants relacionin amb línies, tot fent un circuit, els diferents elements que es consumeixen amb la seva festa tradicional. Quan els grup conclouen una prova, l'equip educatiu els entrega els elements per cobrir les errades dels paisatges. Un cop fetes totes les proves, el grup es reuneix de nou i es comparteixen oralment les experiències. Fase: Reflexió i pensament crític (5') L'alumnat col·loca els adhesius per corregir les incongruències, tot verbalitzant el perquè el nou adhesiu és correcte. S'aprofita recollir possibles dubtes o comentaris dels infants. Abans de concloure l'activitat, es realitza una dinàmica per valorar el grau d'aprofitament de l'alumnat (veure <i>avaluació</i>). Fase: Acció – Comunicació (5') L'equip educatiu recalca la importància d'alimentar-se i de fer-ho amb criteri: conèixer d'on procedeixen els aliments, escollir productes sans, saber on i com comprar, etc. Per posar en pràctica el que s'ha treballat es proposa a l'alumnat que acompanyin a les seves famílies en la propera sortida a comprar aliments. Per fer-ho bé, caldrà que ajudin a elaborar la llista de la compra i que siguin ells i elles els/les qui escullin on cal anar i s'encarreguin de l'acte de comprar. Un cop feta la compra, es proposa que expliquin a les seves famílies la procedència del què s'ha comprat.
Avaluació	L'equip educatiu i el professorat omplen un formulari de valoració online. Dinàmica per a l'alumnat (5'): Tot fent referència de nou a les il·lustracions dels paisatges, l'equip educatiu farà preguntes ràpides sobre els aliments i els continguts treballats a l'alumnat.
Abans de començar... (activitats prèvies)	Activitat al centre: Per començar a treballar la temàtica, es proposa que l'alumnat aprofiti l'hora de l'esmorzar per fer una "Roda de l'esmorzar". Caldrà explicar que ha portat cada infant per esmorzar i que també preguntin a casa la procedència d'aquests aliments per després explicar-ho a la resta.

Per anar més enllà... (activitats posterior)	<u>Activitat a l'exterior de l'aula: l'Hort Escolar</u> com a iniciativa educativa que consisteix en la creació i manteniment d'un espai dedicat al cultiu de plantes i vegetals dins del recinte escolar. Aquesta activitat té una gran varietat de beneficis pedagògics que impacten en diferents àrees del desenvolupament dels alumnes, com són l'educació ambiental, els coneixements científics, matemàtiques aplicades, treball en equip, alimentació saludable i sostenible... Es proposa que l'alumnat descobreixi els aliments que hi ha a l'hort escolar i s'encarregui d'una o varies de les fases de cura de l'hort, tant en la seva creació, cultiu o manteniment. Això permetrà que l'alumnat investigui i descobreixi la procedència dels aliments, a la vegada que es promou el coneixement de les fruites i verdures de temporada. (https://xtec.gencat.cat/web/.content/alfresco/d/d/workspace/SpacesStore/0058/80190662-6a47-432b-931d-6096f7ff8793/hort_escolar.pdf) <u>Activitat al centre:</u> Compartir les experiències de l'alumnat acompanyant a les famílies a comprar (veure fase <i>acció-comunicació</i>). Es poden ensenyar fotografies i/o explicar-ho oralment.
---	---

LA RUTA DELS ALIMENTS						
Perfil de públic	Alumnat		Professorat		Famílies i entorn	
Nivell educatiu alumnat	I3, I4 i I5 d'Ed. Inf	1r i 2n d'EP	3r i 4t d'EP	5è i 6è d'EP	1r i 2n d'ESO	3r i 4t d'ESO
Tipus de dinamització	Recurs dinamitzat per l'equip educatiu del programa			Àmbit d'actuació	Aula	
Volum d'alumnat	Grup classe (màx. 25 alumnes aprox.)			Durada de l'activitat	90 min	
Eix del programa	1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 2.4, 3.2, 3.4					
Objectius	• A2. Comprendre el vincle entre alimentació i producció alimentària. • A3. Presentar diferents sectors de la producció alimentària: l'agricultura, la ramaderia, la pesca, l'aqüicultura i silvicultura. • A4. Impulsar hàbits alimentaris saludables. • A5. Fomentar el consum de temporada i de proximitat. • A6. Donar eines per alfabetitzar-se alimentàriament. • A7. Descobrir els beneficis de l'alimentació sostenible per a la salut de les persones, de la societat i de l'entorn natural.					
Continguts	• Aliments de consum habitual i el seu origen. • La producció i consum de temporada. • L'etiquetatge de productes. • El malbaratament alimentari i com evitar-lo. • La petjada ambiental del consum alimentari en relació a la generació de residus.					
Recursos didàctics	• Lona de joc • Peça de joc • Trossos d'aliments per formar productes • Targetes parelles dinàmica 1 • Aliments dinàmica 2 • Peces puzzle dinàmica 3 • Aliments dinàmica 4 • Làmines dinàmica 5 • Peces dòmino dinàmica 6		Recursos del centre		-	
Descripció de l'activitat	Fase: Motivació (10') L'equip educatiu es presenta a l'aula explicant que necessiten l'ajuda de l'alumnat per seguir la pista a uns aliments misteriosos. Es col·loca al terra una lona de joc en la que s'hi pot veure un recorregut per caselles (estil <i>joc de la oca</i>) des d'una cistella buida com a inici a una nevera com a casella final. El primer que caldrà fer és aconseguir una fitxa de joc, la que els permetrà marcar la seva posició al taulell. Per fer-ho, caldrà respondre a 3 preguntes de manera grupal: • Què vol dir alimentar-se? • D'on traiem els aliments que tenim al rebost/nevera? • Què us agrada més menjar?					

L'equip educatiu recull les respostes de l'alumnat, que serviran per contextualitzar l'activitat i per permetre detectar els coneixements previs dels infants.

A continuació, s'explica breument la dinàmica del joc:

- Caldrà avançar pel taulell a raó d'una casella per torn. El camí, que representa el recorregut dels aliments, té tres zones diferenciades: la producció, la transformació i envasat i la venda.
- No hi ha equips, tot el grup avança amb una sola fitxa.
- En cada casella hi haurà una prova. Si se supera, s'entrega als infants un tros d'un aliment. Al final de tot, si encaixen els trossos, podran descobrir quins són els aliments misteriosos.

Fase: Investigació i introducció de nous coneixements (60')

Es col·loca la peça de joc a la primera casella i es comença la partida. L'equip educatiu presenta al grup el que cal fer en cadascuna de les proves i aporta contingut explicatiu complementari al final de cada torn.

La producció d'aliments

1. Joc de parelles sobre el vincle entre alimentació i producció alimentària

Es reparteix a cada infant una targeta amb una imatge. Els infants es distribueixen pel voltant de la sala. Sense parlar, s'hauran de moure per l'espai fins a trobar la seva parella (aliment-origen). Les parelles fetes es col·loquen al costat de l'espai de joc fins que tothom s'ha emparellat. Proposta de parelles: llet/vaca, ou/gallina, iogurt/cabra, pinyons/pi, fuet/porc, mel/abella, anella de calamar/calamar, galeta/blat, llom d'anxova salat/anxova, llauna de tonyina/tonyina, etc.

2. Joc mogut sobre els aliments de temporada

Es distribueix a l'alumnat al centre de la sala. Es defineixen 4 espais al voltant: estiu, tardor, hivern i primavera. L'equip educatiu ensenyarà als infants diferents aliments i aquest hauran de córrer fins al racó de l'espai de joc corresponent en funció de la temporada de producció de cada aliment. Els aliments seran, per exemple:

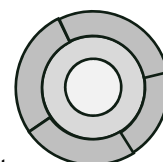
- Estiu: préssecs, meló, síndria.
- Tardor: raïm, carbassa, moniatos.
- Hivern: carxofes, calçots, faves.
- Primavera: nespres, cireres, maduixes.

Es poden incloure a la llista, si es considera, espècies pesqueres de temporada del mediterrani.

La transformació dels aliments

3. Puzle sobre els sectors productius i la transformació dels aliments

Caldrà formar 4 puzles circulars. La peça central tindrà una imatge d'un producte base. La peça en forma de cercle buit, un paisatge corresponent a un dels sectors de producció (agricultura, ramaderia, pesca, aqüicultura i silvicultura). Els segments tindran imatges d'aliments elaborats a partir del producte base. Per exemple:



		
Llet	Granja	iogurt, formatge curat, mató, ampolla de llet

Blat	Camp de conreu	Galeta, pa, macarrons, cereals d'esmorzar
Rovelló	Bosc	Truita de bolets, bolets saltejats, rovellons en conserva, carn amb bolets
Lluç	Mar	Barretes de peix, lloms congelats, hamburguesa de peix, peix a la planxa
Maduixes	Horta	Melmelada, maduixes tallades, brotxetes de fruita, maduixes amb xocolata

Es reparteix a cada alumne/a una peça d'un dels puzzle. Primer, caldrà que l'alumnat s'agrupi per puzzle i, després, que els muntin. Un cop fets, es comenten plegats/des de manera oral.

4. Dinàmica sobre la informació de les etiquetes dels productes

L'equip educatiu aporta a l'aula diferents productes. A base de preguntes caldrà que l'alumnat cerqui la informació i la comparteixi. Per exemple:

- Quin producte és i quina és l'empresa que el comercialitza?
- Quins ingredients té? Hi ha algun ingredient que pugui causar al·lèrgies?
- Quina quantitat de producte hi ha a l'envàs?
- Fins quan el podem consumir?

En funció del nivell i grau de coneixements de l'alumnat, es pot proposar que ordenin els productes per pes/volem, per data de caducitat, per quantitat de sucre/sal/greix (i així aprofitar per parlar de nutrició i alimentació saludable).

El consum d'aliments

5. Joc de lògica sobre hàbits alimentaris saludables i respectuosos amb el medi ambient

Es distribueix l'alumnat en 4 grups i se'ls reparteix un conjunt de làmines. Cada làmina té una imatge per una cara i fragments de text en l'altre. En primer lloc, caldrà que escullin, d'entre totes les imatges, aquelles que representen una bona opció en termes de salut o sostenibilitat. Un cop escullen les correctes, les giren i ordenen les làmines fins a formar una frase coherent. Per exemple:

- Conjunt 1: Pastís, bossa de patates fregides, **macedònia de fruita**, **patates al forn**, brioixeria de xocolata, **llesca de pa amb oli**, gelat, **got de llet**, etc. La frase que caldrà formar és: Escollim aliments saborosos i saludables!
- Conjunt 2: Safata de pomes de poliestirè, magdalenes envasades individualment, **fruita a granel**, entrepà en paper d'alumini, **ampolla d'aigua reutilitzable**, amanida en bossa de plàstic, bossa de tela amb verdures, **entrepà en embolcall de tela**, etc. La frase que caldrà formar és: Reduïm els residus del nostre menjar!

6. Joc de seriació sobre el malbaratament alimentari

Es distribueix l'alumnat en 4 grups i se'ls reparteix un conjunt de peces amb imatges, a l'estil dòmino. Caldrà que ordenin linealment les fitxes de manera que quedin relacionades les imatges entre restes de menjar i plats d'aprofitament. Per exemple: restes de carn/croquetes, fruita malmesa/melmelada, crostons de pa/farina de galeta, espines de peix/brou, etc.

Un cop s'ha superat cada prova i s'han obtingut les peces de producte, s'encaixen conjuntament per tal de formar els productes misteriosos.

Fase: Reflexió i pensament crític (15')

	A partir dels aliments misteriosos que han construït es demanarà als infants que, per grups, proposin productes elaborats o receptes que compleixin dos criteris: que siguin sans i que siguin respectuosos amb el planeta. Es comparteixen les propostes oralment. A continuació es demanarà als infants que expliquin amb les seves pròpies paraules el que han après durant la sessió i s'aprofita l'ocasió per resoldre possibles dubtes o compartir comentaris. Abans de tancar l'activitat es realitza una dinàmica de valoració amb l'alumnat (veure <i>avaluació</i>).
	Fase: Acció – Comunicació (5') Per recordar els aprenentatges de l'activitat es proposa als infants que, de manera posterior a l'activitat, realitzin a l'aula una recepta de cuina fàcil i sense foc, a partir de productes frescos i de temporada que comprin en l'entorn de l'escola (veure <i>Per anar més enllà</i>).
Avaluació	L'equip educatiu i el professorat omplen un formulari de valoració online. <u>Dinàmica per a l'alumnat (5')</u>: L'equip educatiu dirà frases relacionades amb els continguts treballats durant l'activitat. L'alumnat s'haurà de tocar el nas si la frase és certa o tocar el peu si està errada.
Abans de començar... (activitats prèvies)	<u>Activitat al centre</u>: Es proposa compartir les històries de l'espai infantil de Una mà de contes. Aquestes han estat creades per desenvolupar un conjunt de valors relacionats amb els hàbits alimentaris. Els contes han estat il·lustrats per la restauradora Eulàlia Fargas, a partir de cinc històries creades per l'escriptora Mireia Vidal.
Per anar més enllà... (activitats posterior)	<u>Activitat a l'exterior de l'aula</u>: Anar a comprar al mercat. Activitat que proporciona una experiència educativa pràctica i multifacètica, que permet als alumnes desenvolupar una àmplia gamma d'habilitats i coneixements en un entorn real i interactiu com són: matemàtiques aplicades, educació financera, llengua i comunicació, coneixement del medi, educació cívica, cultura i tradicions. <u>Activitat al centre</u>: Es proposa fer de cuiners i cuineres i realitzar a l'aula una recepta de cuina catalana fàcil i sense foc. Caldrà pensar la recepta, fer la llista de la compra, sortir a comprar per l'entorn de l'escola i elaborar plegats i plegades la recepta. Caldrà tenir especial cura per escollir productes frescos, sans, de producció catalana i de temporada. Es poden fer, per exemple: - Llesques en format canapè amb pa, trossets de tomàtec, oli, formatge fresc i alfàbrega. - Brotxetes de codonyat amb formatge. - Crema <i>hummus</i> (cigrons, oli i crema de sèsam) i barretes per sucari (pastanaga, pomes...). - Macedònia de fruites. - Etc. <u>Activitat autònoma a casa</u>: Participar en el gran recapte d'aliments, tot aportant productes escollits seguin criteris de sostenibilitat (tant socials com ambientals) i de salut.

JOCS QUE ENS ALIMENTEN						
Perfil de públic	Alumnat		Professorat		Famílies i entorn	
Nivell educatiu alumnat	I3, I4 i I5 d'Ed. Inf	1r i 2n d'EP	3r i 4t d'EP	5è i 6è d'EP	1r i 2n d'ESO	3r i 4t d'ESO
Tipus de dinamització	Recurs dinamitzat per l'equip educatiu del programa			Àmbit d'actuació	Aula	
Volum d'alumnat	Grup classe (màx. 25 alumnes aprox.)			Durada de l'activitat	90 min	
Eix del programa	1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 2.3, 2.4, 3.2, 3.3, 3.4					
Objectius	• A2. Comprendre el vincle entre alimentació i producció alimentària. • A3. Presentar diferents sectors de la producció alimentària: l'agricultura, la ramaderia, la pesca, l'aqüicultura i silvicultura. • A4. Impulsar hàbits alimentaris saludables. • A5. Fomentar el consum de temporada i de proximitat. • A6. Donar eines per alfabetitzar-se alimentàriament. • A7. Descobrir els beneficis de l'alimentació sostenible per a la salut de les persones, de la societat i de l'entorn natural. • A8. Entendre la producció alimentària com a aliada en la lluita contra el canvi climàtic i la crisi de biodiversitat. • A9. Descriure l'alimentació com a element cultural i cohesionador.					
Continguts	• Les baules del sistema alimentari. • Els 5 sectors productors alimentaris (agricultura, ramaderia, pesquer, d'aqüicultura i silvicultura).					
Recursos didàctics	• Àbac i peces • Joc de cartes joc 1 • Lona i dau joc 2 • Taulell, fitxes i dau joc 3 • Targetes, taulell de descartats i fitxes joc 4		Recursos del centre		-	
Descripció de l'activitat	Fase: Motivació (10') L'equip educatiu explica als infants que per poder-nos alimentar és fonamental que el sistema alimentari funcioni bé: que sigui sostenible i just. Per simbolitzar-ho, es presenta a l'aula un àbac d'equilibri i es proposa a l'alumnat el repte d'equilibrar-lo tot superant un seguit de jocs. Cada joc està orientat a treballar diferents fases del sistema alimentari. Per cada joc superat, rebran una peça. Si es col·loquen totes a l'àbac, superaran el repte. Abans de separar a l'alumnat en grups, l'equip educatiu explica, a grans trets, la temàtica i dinàmica de cada joc.					

Fase: Investigació i introducció de nous coneixements (60') Es reparteix a l'alumnat en 4 grups. Cada un d'ells haurà de passar pels 4 racons de joc repartits per l'aula, disposant

1. Les famílies de l'alimentació (Joc de cartes sobre els sectors de la producció alimentària)

Es reparteixen les cartes entre l'alumnat. L'objectiu serà que els infants aconseguixin formar, el més ràpid possible, una família d'aliments tot agrupant les 5 cartes que es corresponen amb cada família. Per exemple:

- Productes agraris (calçots, poma, maduixes, carxofes, arròs)
- Productes ramaders (llet, ous, formatge, carn, mel)
- Productes pesquers (seitó, lluç, gamba rosada, pop, moll)
- Productes d'aqüicultura (musclos, orada, tonyina vermella, llobarro, ostró)
- Productes de silvicultura (rovellons, tòfones, pinyons, nous, camagroc)

2. No t'emboliquis ! (Twister sobre el consum de temporada i de proximitat)

L'alumnat llençarà un dau primer que indicarà un producte i un segon dau que indicarà les tres parts del cos que caldrà mobilitzar. Col·locant-se sobre una lona del joc al terra, cada participant haurà de relacionar, tocant amb les parts del cos indicades: un producte, la seva temporada de i la zona geogràfica de producció.

3. El camí dels aliments (Laberint sobre el vincle entre producció alimentària i alimentació)

Cada infant tindrà un plat assignat i l'objectiu de resseguir el camí que haurà de seguir un producte des del seu origen fins arribar a la taula. Per fer-ho, l'alumnat haurà d'avançar, tot llençant un dau, per les caselles d'un taulell amb laberints. El taulell tindrà diferents entrades i sortides. Entre mig, hi haurà diferents fases de la cadena de producció alimentària.

4. L'aliment amagat (Qui és qui sobre alimentació saludable)

L'alumnat escull, d'entre una pila, una targeta d'un producte alimentari on s'hi pot veure la imatge, el nom, la procedència, els ingredients i informació nutricional. El joc planteja el repte d'esbrinar quin és el producte dels altres. Per esbrinar-ho, caldrà fer preguntes sobre la seva informació nutricional, la procedència, si és on no processat... per anar descartant aliments, i respondre a les preguntes dels

de 15 min per espai. L'equip educatiu dona suport rotant pels diferents jocs.

Fase: Reflexió i pensament crític (10')

Un cop l'alumnat ha jugats als 4 jocs, es demanarà als infants que expliquin amb les seves pròpies paraules el que ha après durant la sessió. A continuació, cada equip incorpora les seves peces a l'àbac. L'equip educatiu recorda la importància de totes les fases de la producció d'aliments, recalcant la necessitat de disposar d'un sistema alimentari sostenible i just per a totes les persones del territori. De la mateixa manera que l'àbac es desequilibra si es treu una peça, si els diferents agents del sistema productiu no estan en equilibri, la cadena no funciona.

	Fase: Acció – Comunicació (5') L'equip educatiu explica que ajudar a mantenir un sistema alimentari sostenible està a les nostres mans, ja que podem escollir allò que comprem i allò que mengem. Es proposa elaborar receptes que siguin positives per a les persones i per al medi ambient, pensant receptes relacionades amb els productes saludables, de proximitat, de temporada o en clau d'aprofitament alimentari. Es presenta a l'aula una plantilla de recepta i es convida als infants a completar-la, elaborar-la i gravar-se mentre s'elabora en família. Es proposa compartir les diferents elaboracions entre el grup classe, aprofitant per remarcar el paper de l'alimentació com a element cultural.
Avaluació	L'equip educatiu i el professorat omplen un formulari de valoració online. <u>Dinàmica per a l'alumnat (5')</u>: Es defineixen dos espais de l'aula: cert o fals. L'equip educatiu dirà frases relacionades amb els continguts treballats durant l'activitat i l'alumnat s'haurà de col·locar en l'espai que toqui en funció si les afirmacions són certes o falses.
Abans de començar... (activitats prèvies)	<u>Activitat autònoma a casa</u>: Per començar a treballar la temàtica, es proposa que l'alumnat faci una cerca i llistat amb productes alimentaris que tingui a casa i que investigui, tot llegint les etiquetes, informació rellevant sobre aquest. (Exemple: la procedència del producte, la caducitat, el nutriscore,... entre d'altres. Si són productes que no tenen etiqueta, com fruita, verdura, peix de la peixateria... Preguntar als comerços).
Per anar més enllà... (activitats posterior)	<u>Activitats a l'exterior del centre</u>: Visites a explotacions agràries properes al centre educatiu. <u>Activitat que permet als alumnes aprendre de primera mà sobre els processos agrícoles, la vida rural i la importància de l'agricultura en la nostra societat. Aquestes visites proporcionen una experiència pràctica i interactiva que complementa els coneixements teòrics adquirits a l'aula</u> <u>Activitat al centre</u>: fer una cerca d'anuncis d'alimentació a les XXSS o mitjans tradicionals destinats a infants i valorar-se el grau d'adequació en termes nutricionals. <u>Activitat al centre</u>: Entenent la necessitat de disposar d'un entorn ric i divers (per fer front al canvi climàtic, assegurar la biodiversitat...) i del paper que té l'agricultura en la definició del paisatge, es proposa l'elaboració grupal d'un diorama on cada infant fa una part del paisatge: zones de secà, horta, granges, espais fluvials, pastures, nuclis urbans, zones forestals, línia de costa... Per assegurar un paisatge en mosaic, caldrà encaixar cada part de manera que no poden tocar una casella que sigui igual. <u>Activitat autònoma a casa</u>: Participar en el gran recapte d'aliments, tot aportant productes escollits seguin criteris de sostenibilitat (tant socials com ambientals) i de salut.

SABER I MENJAR						
Perfil de públic	Alumnat		Professorat		Famílies i entorn	
Nivell educatiu alumnat	I3, I4 i I5 d'Ed. Inf	1r i 2n d'EP	3r i 4t d'EP	5è i 6è d'EP	1r i 2n d'ESO	3r i 4t d'ESO
Tipus de dinamització	Recurs dinamitzat per l'equip educatiu del programa			Àmbit d'actuació	Aula	
Volum d'alumnat	Grup classe (màx. 25 alumnes aprox.)			Durada de l'activitat	90 min	
Eix del programa	1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 3.1, 3.2, 3.4					
Objectius	- A3. Presentar diferents sectors de la producció alimentària: l'agricultura, la ramaderia, la pesca, l'aqüicultura i silvicultura. - A4. Impulsar hàbits alimentaris saludables. - A5. Fomentar el consum de temporada i de proximitat. - A6. Donar eines per alfabetitzar-se alimentàriament. - A7. Descobrir els beneficis de l'alimentació sostenible per a la salut de les persones, de la societat i de l'entorn natural. - A8. Entendre la producció alimentària com a aliada en la lluita contra el canvi climàtic i la crisi de biodiversitat. - A9. Descriure l'alimentació com a element cultural i cohesionador. - A10. Presentar el sector alimentari com a un sector divers, sostenible, competitiu i arrelat al territori.					
Continguts	- Els 5 sectors productors alimentaris (agricultura, ramaderia, pesquer, d'aqüicultura i silvicultura). - Hàbits alimentaris saludables. - El vincle entre l'alimentació i la salut planetària. - La informació nutricional i de qualitat en l'etiquetatge de productes.					
Recursos didàctics	- Cofre i elements - Ruleta - Cartes de reptes		Recursos del centre		Pissarra/folis de paper i material per escriure	
Descripció de l'activitat	Fase: Motivació (15') L'equip educatiu es presenta a l'aula amb un cofre. Explica a l'alumnat que a dins hi ha un tresor, trobat ben a prop de casa, i que és una cosa molt important per a tots/es nosaltres i el nostre territori. Es demana a un infant que posi la mà a dins i en treu una poma, un ou i un peix. Es pregunta als infants perquè aquests elements són un tresor i a patir de les seves aportacions, l'equip educatiu els explica que els aliments són un tresor únic. L'alimentació... - És indispensable pel nostre benestar: Ens proporciona els nutrients necessaris per al funcionament òptim del nostre cos i gaudir d'una bona salut. - Ens aporta plaer: Podem gaudir de la diversitat de sabors, de textures... i de la companyia al compartir els àpats amb el nostre entorn social. - Ens parla de qui som: A través dels aliments, també connectem amb les nostres arrels, tradicions i costums.					

- Defineix el paisatge: L'agricultura modela el paisatge, convertint-lo en el mosaic que caracteritza el territori català. A més, el com produïm i consumim ens pot ajudar a millorar la salut del planeta. *Està a les nostres mans!*

A partir d'aquí, s'explica que una cosa tant freqüent com baixar a comprar verdura fresca o peix recent pescat al costat de casa, realment és un privilegi. Cal un sistema que va des de les persones que s'encarreguen de produir els aliments, a les que els transformen i envasen, a les que els distribueixen, fins arribar a les que els venen i els comprem. *Quin tresor més gran, que tot funcioni i que puguem tenir una alimentació de qualitat! Totes les peces de la cadena són indispensables.* S'explica als infants que per poder valorar aquest tresor, cal que el coneguem bé. Per això se'ls proposa un joc: un concurs de preguntes i respostes per equips. Abans de separar a l'alumnat en 5 grups, l'equip educatiu explica, a grans trets, la dinàmica del joc. Aquest consistirà en un seguit de rondes en que l'alumnat haurà de fer girar una ruleta i superar un repte. Si ho aconsegueixen, es guanyarà un punt. La tipologia de preguntes i reptes serà, per exemple:

Preguntes	Dinàmiques	Accions
Si/no	Mímica	Rapidesa
3 opcions	<i>Taboo</i>	Musical
Resposta oberta	<i>Pictionary</i>	Cooperació

Fase: Investigació i introducció de nous coneixements (60')

Es distribueixen els 5 grups per l'aula. Per torns, es demanarà a un membre del grup que faci girar la ruleta, l'equip educatiu llegeix una targeta i el grup realitzarà el repte de la tipologia que hagi tocat. Per superar el torn, tots els infants del grup hauran de col·laborar i consensuar les respostes (que seran anunciades per un/a portaveu diferent en cada torn) i ajudar-se entre ells/es en les dinàmiques o accions. L'equip educatiu actuarà com a dinamitzador del joc i aportarà la informació complementària sobre la temàtica de la targeta després de cada torn, per assegurar que es transmet el contingut pensat per cada repte. Si un grup no supera una pregunta, el següent grup tindrà la oportunitat de respondre, enduent-se els punts en joc. L'alumnat anirà fent rondes per torns fins que un equip aconsegueixi arribar a 5 reptes superats i es considerarà guanyador. Exemples de preguntes/reptes del joc:

Sectors de la producció alimentària	Hàbits d'alimentació saludable
PREGUNTA	PREGUNTA
3 opcions: Teniu una amiga que és apicultora. Quin aliment produeix? - Formatges - Embotits - Mel	Oberta: Quina és la freqüència de consum recomanada de fruites fresques? <i>Diària, un mínim de 2-3 peces cada dia.</i>
DINÀMICA	DINÀMICA
Mímica: Cal representar amb mímica i la resta del grup ha d'encertar: <i>pesca i ramaderia.</i>	Pictionary: Heu de dibuixar una persona posant oli d'oliva a l'amanida.
ACCIÓ	ACCIÓ

Cooperació: Cada membre del grup haurà de fer, amb el cos, una lletra de la paraula <i>pesca</i> .	Rapidesa: Buscant per l'aula, s'ha d'aconseguir trobar un aliment saludable i portar-lo a l'espai de joc en menys d'un minut.
Productes de temporada	Canvi climàtic i alimentació
PREGUNTA	PREGUNTA
Si/no: Un aliment de temporada és aquell que es caduca amb rapidesa? Sí/No	3 opcions: Si volem reduir les nostres emissions de gasos amb efecte d'hivernacle, què comprariem? - Una poma de Girona - Una poma d'Itàlia - Una poma de Xile
DINÀMICA	DINÀMICA
Taboo: Cal definir (i la resta del grup encertar) <i>primavera</i> sense dir <i>flor i estació</i>	Mímica: Cal representar (i la resta del grup encertar) el concepte <i>sequera</i> .
ACCIÓ	ACCIÓ
Musical: Cal inventar i cantar un eslògan explicant com de saboroses i nutritives són les fruites d'estiu	Cooperació: Per lluitar contra el canvi climàtic cal fer-ho plegats i plegades. Es farà una cadena humana, agafant una mà i un peu d'un altre company/a, i caldrà avançar 4 m.
Cultura i alimentació	Etiquetatge
PREGUNTA	PREGUNTA
Oberta: Quin dia es mengen els panellets, castanyes i moniatos? El dia de la castanyada / 31 d'octubre	Si/no: He comprat un paquet etiquetat com <i>Pernil cuit</i> . Això significa que tot el que hi ha a l'envàs és carn de porc? Sí/No
DINÀMICA	DINÀMICA
Taboo: Cal definir (i la resta del grup esbrinar) el concepte <i>calçot</i> sense dir <i>calçotada</i> i <i>salsa romesco</i> .	Taboo: Cal definir (i la resta del grup esbrinar) el concepte <i>etiqueta</i> sense dir <i>ingredients</i> i <i>números</i> .
ACCIÓ	ACCIÓ
Rapidesa: Es defineixen tres espais a l'aula: Nadal, Carnaval i Castanyada. L'equip educatiu anomenarà aliments típics de cada festivitat i els infants del grup	Cooperació: Cada membre del grup haurà de fer, amb el cos, una lletra de la paraula <i>sucre</i> .

	hauran de córrer i col·locar-se a l'espai que pertoqui sense equivocar-se.
	Fase: Reflexió i pensament crític (10') Un cop s'hagi hagut finalitzat el joc, es destina una estona a recollir i comentar els possibles dubtes o aportacions de l'alumnat. A continuació, l'equip educatiu recupera el cofre de l'inici i hi desa a dins la poma, el peix i l'ou. Explica que aquest tresor és diferent a d'altres: si no es cuida, es fa malbé. Explica que per tenir aliments de qualitat cal que el sistema estigui equilibrat: - Que totes les persones que treballen cada dia perquè tinguem menjar a la nevera vegin recompensat el seu esforç. - Que els productes que comprem cuidin el medi ambient. S'explica que la clau per cuidar el tresor és ben senzilla: <i>escollir amb seny!</i> En cada compra, fem una elecció sobre quin model de consum volem i quina volem que sigui la nostra petjada, tant en les persones com en el medi ambient. Es comenten oralment opcions vinculades al consum responsable, com la compra de productes de proximitat, de temporada, evitant envasos innecessaris, buscant alternatives contra el malbaratament... Abans de tancar l'activitat es realitza una dinàmica de valoració amb l'alumnat (veure <i>avaluació</i>).
	Fase: Acció – Comunicació (5') Per aprofundir en la temàtica i compartir els coneixements del grup amb la resta de la comunitat educativa (i que així tota l'escola i famílies puguin conèixer i cuidar aquest tresor), l'equip educatiu proposa a l'alumnat la creació de vídeos musicals (veure <i>Per anar més enllà</i>).
Avaluació	L'equip educatiu i el professorat omplen un formulari de valoració online. <u>Dinàmica per a l'alumnat (5')</u>: Es defineixen dos espais de l'aula: cert o fals. L'equip educatiu dirà frases relacionades amb els continguts treballats durant l'activitat i l'alumnat s'haurà de col·locar en l'espai que toqui en funció si les afirmacions són certes o falses.
Abans de començar... (activitats prèvies)	<u>Activitat autònoma a casa</u>: Es demana a l'alumnat que recullin les etiquetes nutricionals de 3 productes alimentaris, les llegeixin i interpretin amb les famílies i les portin a l'escola. <u>Activitat al centre</u>: Es recullen les etiquetes, es comenta en grup la informació que aporten i es valora, a grans trets, quins productes són més o menys saludables.
Per anar més enllà... (activitats posterior)	<u>Activitats a l'exterior del centre: Anem a espigolar</u>. L'espigolament, és una activitat tradicional que consisteix a recollir fruits o vegetals que han quedat al camp després de la collita principal. Com a activitat pedagògica no només ofereix una rica experiència educativa en termes de coneixements i habilitats pràctiques, sinó que també fomenta valors essencials com la cooperació, la responsabilitat i el respecte pel medi ambient i la cultura tradicional. https://agricultura.gencat.cat/web/.content/04-alimentacio/malbaratament-alimentari/enllacos-documents/fitxers-binariis/Guia_de_bones_practiques_per_a_un_espigolament_segur.pdf <u>Activitat al centre</u>: Es proposa que l'alumnat realitzi un vídeo musical sobre alimentació sostenible i saludable, en la que han de crear una cançó que tracti la temàtica, que duri uns 3-4 minuts. A més, es proposa que el professorat gravi la cançó per fer-ne difusió entre les famílies o presentar-la un dia que es facin esdeveniments a l'escola. L'alumnat, a

més de crear la cançó de l'alimentació, podria crear elements decoratius, de l'estil *photocall*, perquè surtin al vídeo i aportin continguts relacionats que es volen destacar.

Activitat al centre: Es separarà la classe en 4 grups, que assumiran un rol: productors, distribuïdors, botiguers i consumidors. Caldrà que cada grup pensi, dins del seu rol, aspectes que generin malbaratament alimentari (per exemple: *fruites que no són boniques i que els productors descarten, aliments que els consumidors compren i es queden al fons de la nevera i es fan malbé, productes d'una botiga que estan a punt d'arribar a la data de caducitat...*). Després de detectar els aspectes problemàtics, es proposa trobar entre tot l'alumnat solucions (per exemple, *destinar la fuita poc vistosa i fer-la servir per conserves, posar en primer pla i amb descompte productes propers a la data de caducitat, pensar receptes domèstiques d'aprofitament...*).

Activitat autònoma a casa: *Que fem amb això?* Es proposa a l'alumnat que busquin a casa algun producte que tingui pròxima la data de caducitat o que hagi sobrat d'algun àpat i que pensin alguna recepta que inclogui aquell ingredient en clau d'evitar el malbaratament alimentari. Es proposa compartir amb la resta de la classe l'aliment salvat i la recepta que han realitzat.

JUGUEM A TAULA!						
Perfil de públic	Alumnat		Professorat		Famílies i entorn	
Nivell educatiu alumnat	I3, I4 i I5 d'Ed. Inf	1r i 2n d'EP	3r i 4t d'EP	5è i 6è d'EP	1r i 2n d'ESO	3r i 4t d'ESO
Tipus de dinamització	Recurs dinamitzat per l'equip educatiu del programa			Àmbit d'actuació	Aula	
Volum d'alumnat	Grup classe (màx. 25 alumnes aprox.)			Durada de l'activitat	60 min	
Eix del programa	1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 2.1, 2.3, 2.4, 3.2, 3.4					
Objectius	- A3. Presentar diferents sectors de la producció alimentària: l'agricultura, la ramaderia, la pesca, l'aqüicultura i silvicultura. - A4. Impulsar hàbits alimentaris saludables. - A5. Fomentar el consum de temporada i de proximitat. - A6. Donar eines per alfabetitzar-se alimentàriament. - A7. Descobrir els beneficis de l'alimentació sostenible per a la salut de les persones, de la societat i de l'entorn natural. - A8. Entendre la producció alimentària com a aliada en la lluita contra el canvi climàtic i la crisi de biodiversitat . - A9. Descriure l'alimentació com a element cultural i cohesionador. - A10. Presentar el sector alimentari com a un sector divers, sostenible, competitiu i arrelat al territori. - A11. Evidenciar el paper de sector alimentari com a indispensable per garantir l'alimentació saludable, accessible i de qualitat . - A12. Descriure el concepte de sobirania alimentària com a necessitat i com a eina en el context de la salut planetària.					
Continguts	- Els 5 sectors productors alimentaris (agricultura, ramaderia, pesca, aquicultura i silvicultura) i el sector elaborador (indústria agroalimentària). - Els valors socials i culturals de l'alimentació. - Hàbits alimentaris saludables i sostenibles. - La informació nutricional i de qualitat en l'etiquetatge de productes.					
Recursos didàctics	- Frases d'introducció i paraules per completar-les - Cartes del joc "Sabor sostenible" - Targetes d'aliments del joc "El camí dels aliments" - Peces de recorregut i bossa d'emmagatzematge del joc "El camí dels aliments" - Cartes i timbre del joc "menjar ràpid". - Boles i barres de valoració		Recursos del centre		-	
Descripció de l'activitat	Fase: Motivació (10') L'equip educatiu convida a l'alumnat a gaudir d'una estona de jocs de taula. Aquests, però, són uns jocs especials: caldrà que els i les joves mobilitzin tots els seus coneixements					

sobre l'alimentació per poder guanyar! Abans de jugar, i per activar a l'alumnat, es penegen 4 frases (a les que hi falten algunes paraules) en un lloc visible de l'aula:

- Alimentar-se és una _____ però també un _____.
- La nostra dieta és un _____ immaterial que ens enriqueix.
- El què _____ defineix en gran part la nostra _____.
- El nostre sistema alimentari produeix productes _____ i de _____.

Després de llegir-ho en grup, es demana si algú creu que pot aportar alguna resposta. Es recullen les possibles aportacions, sense donar-les per vàlides o descartar-les. Al acabar l'estona de jocs es recuperaran de nou. A continuació s'explica a l'alumnat la dinàmica de l'activitat: Es disposaran 3 propostes de jocs de taula de format curt. Caldrà que l'alumnat, separat en 3 grups, roti per les diferents propostes, a raó de 15 minuts per joc.

Fase: Investigació i introducció de nous coneixements (45')

Es col·loquen els materials per racons i s'inicia la fase de joc. Durant les partides, l'equip educatiu dona suport als grups, resol possibles dubtes i aporta continguts relacionats amb la temàtica de cada partida quan sigui convenient. A més, informarà als grups del temps disponible i coordinarà els canvis d'espai.

"Sabor Sostenible" Joc de cartes per equips sobre l'alimentació saludable i sostenible

El joc està pensat per presentar a l'alumnat l'alimentació sostenible, tan des del punt de vista de la salut humana com planetària. L'objectiu del joc és aconseguir ser el primer equip en reunir un mínim de 4 de les 5 cartes d'aliments saludables (sense cap carta maliciosa que les malmeti) a l'espai de joc personal.

CARTES DEL JOC

Aliments Saludables	N'hi ha de 5 tipus i mostren productes propis del territori.				
	verdura	fruita	carn	peix	làctic
Cartes d'impacte	Son cartes que modifiquen l'estat dels aliments de la cistella. Les cartes duen una imatge i una explicació del l'impacte que representen, per assegurar la transmissió de continguts.				
	Cartes malicioses	Són aliments no saludables, additius innecessaris, envasats superflus, aliments amb una alta petjada ambiental, etc. Serveixen per malmetre els aliments saludables.			
	Cartes sanejadores	Són cartes que presenten alternatives positives en termes d'alimentació saludable i sostenible, com envasos reutilitzables, aliments de proximitat i temporada, aprofitament d'aliments descartats, etc. Permeten contrarestar una carta maliciosa.			
Cartes d'accions	Són cartes que provoquen accions que poden afectar a l'equip en torn i/o a d'altres equips. Per exemple:				
	Canvi de cistella	Permet canviar totes les cartes de la pròpia cistella per les d'un altre equip, que no s'hi pot negar.			

	Canvi d'aliment	Permet canviar una carta d'un aliment saludable de la pròpia cistella per una d'un altre equip, que no s'hi pot negar. Es mouen també les possibles cartes malicioses o sanejadores que puguin tenir.				
	Malbaratament alimentari	Obliga a un equip a desfer-se d'una carta d'aliment saludable, que haurà de col·locar a la pila. L'equip penat podrà escollir quina carta treure				

Es reparteixen 3 cartes a cada equip. En cada torn, l'equip pot en jugar una de les tres seguint alguna de les següents opcions:

- Es pot col·locar a la cistella (espai personal de la taula de joc, davant de cada equip) una carta d'*aliment saludable*. No es podrà col·locar una carta d'un tipus si ja hi és (per exemple, no es podrà posar a la cistella una carta de *carn* si ja hi ha una altra de *carn*).
- Es pot col·locar una carta *maliciosa* sobre d'una carta d'*aliment saludable* d'un altre equip. Si una carta d'*aliment saludable* rep dues cartes *malicioses*, l'aliment es fa malbé i caldrà retirar la carta.
- Es pot jugar una carta *sanejadora*, que permet sanejar o protegir una carta d'*aliment saludable*.
- Es pot jugar una *carta d'acció*.

El joc acaba quan un equip aconsegueix reunir en la seva cistella 4 cartes d'*aliments saludables* sense cap impacte negatiu.

"El camí dels aliments" Joc cooperatiu de lògica

El joc està pensat per presentar a l'alumnat els diferents sectors productius, alguns aliments destacats vinculats al territori i les diferents baules que actuen en la cadena de producció i abastiment alimentari.

L'objectiu del joc és aconseguir crear rutes lògiques per aconseguir elaborar diferents productes alimentaris (per exemple, un iogurt, una botifarra o pa). Els productes a elaborar venen definits per les *targetes d'aliments*. Per crear els recorreguts, els equips, per torns, hauran de col·locar a l'espai de joc *peces de recorregut*. Cada peça té una imatge que conté diferents elements relacionats amb la indústria alimentària i carreteres. Com si fos un puzzle, caldrà relacionar les peces entre elles, tot buscant que les imatges i els elements concordin en la posició i ordre correcte. Per cada ruta tancada s'aconsegueix un punt. Al ser un joc cooperatiu, els punts de cada equip se sumen fins a obtenir una puntuació col·lectiva per partida.

PECES DE RECORREGUT						
Entorns	Son peces que mostren imatges de paisatges vinculats amb l'agricultura. Serveixen d'origen dels recorreguts.					
	Bosc	Mar	Camp	Pastura	Granja	Hort
Producció	Són peces que mostren productes primaris produïts en els entorns.					
	Mel	Ous	Carn	Peix	Marisc	
	Llet	Bolets	Verdura	Fruita	Cereals	

Manipulació	Son peces que mostren instal·lacions en les que els aliments primaris es transformen, s'elaboren, s'envasen o s'emmagatzemen.			
Consum	Són peces relacionades amb venda i consum dels productes.			
	Mercat	Botiga	Venda online	Llar

Es reparteixen 5 peces de recorregut per equip. Totes es col·loquen a la taula, davant de cada equip, a la vista de tothom i es col·loquen les *targetes d'aliment* en una pila, cap per avall. Se'n agafen les tres primeres, que es mostren.

Per torns, els equips poden fer:

- Col·locar una de les seves peces a l'espai de joc. Les peces han de col·locar-se en una posició coherent, tenint en compte que han d'encaixar entre elles i que han de mostrar un recorregut lògic des del punt de vista de la producció alimentària.
- Moure una de les peces de l'espai de joc a una altra posició.
- Descartar una de les targetes d'aliments, col·locar-la a sota de la pila, i agafar-ne una de nova, renovant així els objectius a produir.

"Menjar ràpid" Joc de cartes de lògica i rapidesa

El joc està pensat per treballar la temàtica de l'alimentació de manera transversal, tot destacant-ne les seves principals característiques i valors associats.

Es disposa d'un seguit de cartes, cadascuna de les quals mostra un element vinculat amb el sistema alimentari. Cadascun dels elements s'associa a un àmbit temàtic. Caldrà que l'alumnat relacioni les cartes entre elles a partir d'aquests àmbits: caldrà ser el grup més ràpid en detectar dues o més cartes relacionades entre elles. Aquest grup es podrà quedar les cartes que tinguin l'àmbit repetit, de manera que guanyarà la partida l'equip que aconsegueixi quedar-se les cartes dels altres equips abans. Hi haurà diferents cartes per cada categoria de tipus d'element. Per identificar els àmbits temàtics associats, les cartes tindran el marc d'un color determinat i una icona. En cas de que una carta es correspongui amb més d'un àmbit, el seu marc mostrarà franges dels colors i les icones que correspongui. A més, cada carta tindrà, a part de la imatge de l'element, un petit text informatiu que ajudarà a contextualitzar i a relacionar l'element amb l'àmbit temàtic associat. Es proposen, per exemple, les següents cartes:

CARTES DEL JOC					
Tipus d'element de la carta	Àmbit associat				
	La producció sostenible d'aliments	Alimentació saludable	Salut planetària	Cuina catalana	El plaer de compartir
					
Aliments de proximitat	x		x	x	
Cartes de diferents productes produïts al territori català					
Plats tradicionals				x	x

	Cartes sobre plats elaborats relacionats amb les estacions i les festes tradicionals (com panellets, coca de Sant Joan, canelons, etc.)					
	Paisatges	x		x		
	Cartes amb escenes d'entorns dels territoris català vinculats a l'alimentació: el camp, l'horta, el mar, el bosc, la granja...					
	Alternatives sostenibles	x		x		
	Cartes que mostren opcions positives en termes d'impacte ambiental (com compra a granel, envasos reutilitzables, aprofitament, etc.)					
	Etiquetatge	x	x			
	Cartes que mostren elements informatius relacionats amb els aliments (com etiquetes nutricionals, data de caducitat, segells de qualitat, distintius d'origen, codis d'avertència, etc.)					
	Els àpats				x	x
	Cartes que mostren escenes quotidianes relacionades amb els àpats socials (com els menjadors escolars, els àpats a casa, els pícnic a l'aire lliure, el cuinar en família, etc.)					
	La dieta equilibrada		x		x	
Cartes que mostren propostes de menús equilibrats a nivell nutricional						
Es reparteixen totes les cartes del joc entre els equips i cada equip en fa una pila, cap per avall. En cada tirada, tots els equips alhora agafen la primera carta de la seva pila i a deixen cap per amunt davant seu. Els equips miren ràpidament totes les cartes de l'espai de joc. Si un equip detecta que a l'espai de joc hi ha dues o més cartes que repeteixen àmbit, caldrà que piqui ben ràpid un timbre (que està al mig de la taula) i assenyalar les cartes que repeteixin àmbit. Es comprova que sigui correcte i es llegeixen els textos de contingut de cada carta i l'equip es queda les cartes seleccionades. El joc acaba quan un equip acaba la seva pila de cartes de joc, i per tant, ja no en pot col·locar més al seu espai. Llavors, cada equip conta les seves cartes guanyades i venç la partida l'equip que més en tingui.						
Fase: Reflexió i pensament crític (10') Un cop acabats els jocs de taula, l'equip educatiu deixa un espai per a possibles comentaris o dubtes de l'alumnat. A continuació, es recuperen les frases de l'inici i es demana a l'alumnat si creuen que les poden completar. Es guien les aportacions, es donen pistes, es completen les frases tot col·locant les paraules als espais i se'n comenta el contingut. • Alimentar-se és una necessitat però també un plaer. • La nostra dieta és un patrimoni immaterial que ens enriqueix. • El què menjem defineix en gran part la nostra salut. • El nostre sistema alimentari produeix productes segurs i de qualitat.						
Fase: Acció – Comunicació (5')						

	Es proposa a l'alumnat seguir treballant la temàtica de l'alimentació de manera més profunda. Per fer-ho, es proposa que el grup creï col·lectivament un joc de preguntes i respostes i que, després, hi juguin per equips. Veure <i>Per anar més enllà</i>.
Avaluació	L'equip educatiu i el professorat omplen un formulari de valoració online. <u>Dinàmica per a l'alumnat (5')</u>: Es col·loquen tres espais de valoració a l'aula. En cada espai hi ha una cistella amb boles perforades i dues barres verticals (a la base d'una hi diu SI i en l'altra, NO) acompanyades d'una pregunta. L'alumnat haurà de col·locar la bola al SI o al NO en funció de la seva resposta a les preguntes, que són: - M'ha agradat l'activitat - Hem treballat temes interessants i útils - El material de les activitats és adequat
Abans de començar... (activitats prèvies)	<u>Activitat al centre</u>: Per tal de presentar la temàtica de l'alimentació es proposa compartir a l'aula diferents vídeos informatius. Com: - El context de l'alimentació a Catalunya, per exemple, Catalunya, on el menjar és cultura o Catalunya, on la dieta mediterrània és cultura. - Etiquetatge d'aliments, per exemple, de el material de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària. - Alimentació saludable, per exemple el vídeo de foment de consum de fruites i verdures. - Criteris ambientals, com els consells per evitar el malbaratament. <u>Activitat autònoma a casa</u>: <i>D'on venen els aliments de casa?</i> Es proposa a l'alumnat que realitzi una investigació sobre un aliment que tingui a casa. Haurà de buscar procedència del producte escollit i dels ingredients que el formen. Per finalitzar, haurà de fer una reflexió sobre si considera que aquest producte és de proximitat o no o si considera que té unes altes emissions de CO₂ la seva producció i distribució. En el cas de que no sigui un producte sostenible, caldrà que cerqui opcions que tinguin un menor impacte pel qual el podrien substituir.
Per anar més enllà... (activitats posterior)	<u>Activitat a l'exterior del centre</u>: Anar a comprar al supermercat. Aquesta activitat permet als nens i nenes desenvolupar competències en àrees com l'educació financera, les matemàtiques, la llengua, les ciències socials i la nutrició, a més de fomentar valors importants com la responsabilitat i el consum conscient. <u>Activitat al centre</u>: Es proposa participar en el projecte de col·laboració entre centre educatiu en el que l'alumnat de Cicles Formatius Superiors de Cuina s'encarregarà de dinamitzar un taller de cuina catalana amb l'alumnat d'ESO. <u>Activitat al centre</u>: Es distribueix l'alumnat per grups. A cadascun d'ells se li assigna una temàtica vinculada amb l'alimentació. Caldrà que els grups cerquin informació rellevant i verificada sobre la seva temàtica i elaborin targetes amb preguntes i tres possibles respostes per cadascuna d'elles (estil <i>Trivial</i>). En acabat, es proposa jugar conjuntament a un concurs per equips on guanyarà aquell grup que aconseguix encertar més respostes. <u>Activitat al centre</u>: Es proposa que l'alumnat elabori un menú setmanal que integri els coneixements adquirits. D'aquesta forma, l'alumnat ha de crear una proposta amb plats saludables, amb productes de proximitat i de temporada, tot mantenint una dieta equilibrada. <u>Activitat al centre</u>: Participar en la iniciativa <i>POCVA</i> per fomentar el consum de productes alimentaris poc coneguts o poc valorats de la Fundació Alícia.

CADENA DE SABORS						
Perfil de públic	Alumnat		Professorat		Famílies i entorn	
Nivell educatiu alumnat	I3, I4 i I5 d'Ed. Inf	1r i 2n d'EP	3r i 4t d'EP	5è i 6è d'EP	1r i 2n d'ESO	3r i 4t d'ESO
Tipus de dinamització	Recurs dinamitzat per l'equip educatiu del programa			Àmbit d'actuació	Aula	
Volum d'alumnat	Grup classe (màx. 25 alumnes aprox.)			Durada de l'activitat	60 min	
Eix del programa	1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 3.1, 3.2, 3.3, 3.4					
Objectius	- A3. Presentar diferents sectors de la producció alimentària: l'agricultura, la ramaderia, la pesca, l'aqüicultura i silvicultura. - A4. Impulsar hàbits alimentaris saludables. - A5. Fomentar el consum de temporada i de proximitat. - A6. Donar eines per alfabetitzar-se alimentàriament. - A7. Descobrir els beneficis de l'alimentació sostenible per a la salut de les persones, de la societat i de l'entorn natural. - A8. Entendre la producció alimentària com a aliada en la lluita contra el canvi climàtic i la crisi de biodiversitat . - A9. Descriure l'alimentació com a element cultural i cohesionador. - A10. Presentar el sector alimentari com a un sector divers, sostenible, competitiu i arrelat al territori. - A11. Evidenciar el paper de sector alimentari com a indispensable per garantir l'alimentació saludable, accessible i de qualitat . - A12. Descriure el concepte de sobirania alimentària com a necessitat i com a eina en el context de la salut planetària.					
Continguts	- Les baules del sistema alimentari. - Els 5 sectors productors alimentaris (agricultura, ramaderia, pesca, aquicultura i silvicultura) i el sector elaborador (indústria agroalimentària). - El vincle entre l'alimentació i la salut planetària. - La petjada ambiental del consum alimentari en relació a la generació de residus. - La sobirania alimentària					
Recursos didàctics	- Frases d'introducció i paraules per completar-les - Material del joc "Gestionem la cadena": taulell, fitxes de puntuació, cartes - Material avaluació de l'activitat			Recursos del centre	-	
Descripció de l'activitat	Fase: Motivació (5') L'equip educatiu convida a l'alumnat a gaudir jugant a un joc de rol en format joc de taula. Aquest, però, és un joc especial: caldrà que els i les joves mobilitzin tots els seus coneixements sobre l'alimentació per poder guanyar! Abans de jugar, i per activar a l'alumnat, es penjen 4 frases (a les que hi falten algunes paraules) en un lloc visible de l'aula. Després de llegir-les en grup, es demana si algú creu que pot aportar alguna resposta. Es recullen les possibles aportacions, sense donar-les per vàlides o descartar-les. Al acabar l'estona de jocs es recuperaran de nou. Alimentar-se és una					

- La nostra dieta és un _____ immaterial que ens enriqueix.
- El què _____ defineix en gran part la nostra _____.
- El nostre sistema alimentari produeix productes _____ i de _____.

A continuació s'explica la dinàmica de l'activitat: es demanarà a l'alumnat que es divideixi en 5 grups (variable en funció del volum d'alumnes del grup) i cadascun d'ells disposaran d'una còpia del joc. D'aquesta manera es podran jugar 5 partides de manera simultània.

Fase: Investigació i introducció de nous coneixements (45')

Repartits els grups i el material en 5 espais de l'aula, s'inicia la fase de joc. Durant les partides, l'equip educatiu dona suport als grups, resol possibles dubtes i aporta continguts relacionats amb la temàtica de cada partida quan sigui convenient. A més, informará als grups del temps disponible per tal d'ajustar temps de joc.

"Cadena de sabors" Joc de taula per equips sobre les baules de la cadena alimentària

El joc està pensat per presentar a l'alumnat l'alimentació sostenible, tan del punt de vista social, com econòmic i ambiental.

L'objectiu del joc és aconseguir crear cadenes alimentàries el més sostenibles i justes possible. Per fer-ho, els equips hauran de prendre decisions al llarg dels diferents torns de joc per aconseguir desenvolupar la cadena alimentària de la seva regió. Per seguir l'evolució de les regions i el seu grau de sostenibilitat, cada equip tindrà una puntuació, que variarà al llarg de la partida en funció de les decisions que els equips prenguin i que es dividirà en **tres àmbits**:

- Sostenibilitat ambiental: fa referència a la capacitat del territori de produir, envasar, transportar o consumir aliments minimitzant l'impacte en el medi ambient en relació a l'emissió de GEH, al consum de recursos, a la generació de residus, a la conservació de la biodiversitat, etc.
- Sostenibilitat social: fa referència a la capacitat del territori de disposar d'una cadena alimentària que sigui capaç de satisfer les necessitats de la població, el benestar de les persones del territori, la dignitat i els drets de totes les persones vinculades a les diferents baules, de fomentar l'autoestima en termes d'alimentació, de promocionar hàbits saludables, de vetllar per les tradicions culinàries, etc.
- Sostenibilitat econòmica: fa referència a la capacitat del territori de produir aliments de manera viable a llarg termini, tant pel sector productiu com per a totes les persones vinculades a la cadena. Cal aconseguir un sistema que garanteixi ingressos suficients i justos en totes les baules i que produeixi aliments de qualitat i assumibles per a les persones consumidores.

ELEMENTS DEL JOC

Taulell de joc

En cada una de les diferents partides simultànies, l'alumnat es repartirà en tres equips. Cada equip és l'encarregat de gestionar un territori fictici fent servir el seu propi taulell (és a dir, hi ha 3 taulells en cada partida). El taulell està dividit en **4 zones**, una per cada fase de la cadena.

La producció d'aliments

L'elaboració, emmagatzematge i distribució d'aliments

La venda d'aliments

El consum d'aliments

Per definir les característiques inicials de cada una de les zones del territori, al començar la partida cada equip agafarà aleatòriament 3 cartes de zona.

Comptador de punts	Per seguir l'evolució de la puntuació al llarg de la partida, en un costat del taulell hi haurà indicadors i fitxes per marcar el nombre de punts per cada una de les zones.	
Cartes	Les cartes són el recurs que tenen els equips per gestionar el seu territori. Defineixen les característiques del taulell de joc i apliquen millores o impactes negatius. Poden ser de diferents tipus:	
	Cartes de zona	Són cartes que adjudiquen elements que determinen les característiques inicials del territori (com espais de producció, instal·lacions, pràctiques que es duen a terme, perfil de població...). Cada element té una puntuació associada. D'aquesta manera, sumant la puntuació de les cartes, aquestes assignen una puntuació de sortida per àmbit.
	Cartes de progrés	Són cartes que aporten millores per aplicar a la cadena alimentària. Cada carta porta associada una puntuació per àmbit (la puntuació per cada àmbit pot ser positiva, negativa o neutre).
	Cartes d'esdeveniment	Són cartes que quan apareixen s'han de aplicar immediatament. Aquestes poden ser tant efectes positius com negatius i afegeixen un punt d'aleatorietat al joc, fent així que sigui menys predictable. Cada carta porta associada una puntuació per àmbit (la puntuació per cada àmbit pot ser positiva, negativa o neutre).
	Cartes de rescat	Quan l'equip detecta que la puntuació d'un dels seus àmbits és massa baixa pot jugar una carta de rescat. Aquesta carta apuja la puntuació d'un àmbit en detriment d'un altre. Hi ha una carta de rescat per cada àmbit i només es pot jugar una vegada cada una durant la partida, després es considera esgotada i es retira del joc.

Un cop s'hagin preparat els taulells de cada equip a partir de les cartes de zona, es barregen les cartes de zona sobrants, les cartes de progrés i les cartes d'esdeveniment i es col·loquen en una pila a l'abast de tots els equips. Cada equip col·loca al seu davant les seves 3 cartes de rescat.

Es donarà inici a un seguit de rondes per torns que es desenvoluparan de la següent manera:

- En el seu torn, cada equip pot:
 - Agafar 2 cartes de la pila:
 - Si les dues cartes són de zona o progrés: L'equip llegeix les cartes i decideix quina de les dues vol jugar. La carta descartada es retorna a la base de la pila. La carta escollida queda col·locada a la zona que correspongui del taulell.
 - En el cas de que una de les dues cartes sigui d'esdeveniment, s'hauran d'aplicar els seus efectes de forma immediata abans de seguir amb el torn i es desa l'altra carta a la base de la pila. La carta d'esdeveniment queda col·locada a la zona que correspongui del taulell.

	- Si hi ha dues d'esdeveniment, l'equip escull quina aplicar i la descartada la retorna a la base de la pila. La carta escollida queda col·locada a la zona que correspongui del taulell. - o En lloc d'agafar una carta de la pila, l'equip pot decidir jugar una carta de rescat en cas que un dels seus àmbits tingui una puntuació molt baixa. La carta queda col·locada a la zona que correspongui del taulell. 2. Al acabar el torn, es modifica el comptador de punts segons indiqui la carta jugada. 3. Guanyarà aquell equip que aconsegueixi superar els 50 punts per àmbit i que la suma de tots tres sigui de 180 punts o més. La fase d'investigació es donarà per finalitzada un cop que els equips hagin guanyat o bé quan s'hagi exhaurit el temps disponible es declararà guanyador l'equip que tingui una puntuació total més alta. Fase: Reflexió i pensament crític (10') Un cop s'hagin tancat les partides, es demanarà a l'alumnat dels equips guanyadors que comparteixin quina estratègia han seguit per aconseguir tenir èxit en construir la seva cadena alimentària sostenible (que expliquin quines cartes els han atorgat més punts, de quina acció estan més satisfets, etc.). S'aprofita per comentar l'activitat a grans trets, recollir comentaris i resoldre possibles dubtes de l'alumnat. Fase: Acció – Comunicació (5') Es proposa a l'alumnat seguir treballant la temàtica de l'alimentació de manera més profunda. Per fer-ho, es proposa que el grup creï col·lectivament un joc de preguntes i respostes i que després, hi juguin per equips. Veure <i>Per anar més enllà</i>.
Avaluació	L'equip educatiu i el professorat omplen un formulari de valoració online. <u>Dinàmica per a l'alumnat (5')</u>: Es col·loquen tres espais de valoració a l'aula. En cada espai hi ha una cistella amb boles perforades i dues barres verticals (a la base d'una hi diu SI i en l'altra, NO) acompanyades d'una pregunta. L'alumnat haurà de col·locar la bola al SI o al NO en funció de la seva resposta a les preguntes, que són: - M'ha agradat l'activitat - Hem treballat temes interessants i útils - El material de les activitats és adequat
Abans de començar... (activitats prèvies)	<u>Activitat al centre</u>: Per tal de presentar la temàtica de l'alimentació es proposa compartir a l'aula diferents vídeos informatius. Com: - El context de l'alimentació a Catalunya, per exemple, Catalunya, on el menjar és cultura o Catalunya, on la dieta mediterrània és cultura. - Etiquetatge d'aliments, per exemple, de el material de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària. - Alimentació saludable, per exemple el vídeo de foment de consum de fruites i verdures. - Criteris ambientals, com els consells per evitar el malbaratament. <u>Activitat autònoma a casa: D'on venen els aliments de casa?</u> Es proposa a l'alumnat que realitzi una investigació sobre un aliment que tingui a casa. Haurà de buscar procedència del producte escollit i dels ingredients que el formen. Per finalitzar, haurà de fer una reflexió sobre si considera que aquest producte és de proximitat o no o si considera que té unes altes emissions de CO₂ la seva producció i distribució. En el cas de que no sigui un producte sostenible, caldrà que cerqui opcions que tinguin un menor impacte pel qual el podrien substituir.

Per anar més enllà... (activitats posterior)	<u>Activitat al centre:</u> Es proposa participar en el projecte de col·laboració entre centre educatius en el que l'alumnat de Cicles Formatius Superiors de Cuina s'encarregarà de dinamitzar un taller de cuina catalana amb l'alumnat d'ESO. <u>Activitat al centre:</u> Es distribueix l'alumnat per grups. A cadascun d'ells se li assigna una temàtica vinculada amb l'alimentació. Caldrà que els grups cerquin informació rellevant i verificada sobre la seva temàtica i elaborin targetes amb preguntes i tres possibles respostes per cadascuna d'elles (estil <i>Trivial</i>). En acabat, es proposa jugar conjuntament a un concurs per equips on guanyarà aquell grup que aconsegueix encertar més respostes. <u>Activitat al centre:</u> Es proposa que l'alumnat elabori un menú setmanal que integri els coneixements adquirits. D'aquesta forma, l'alumnat ha de crear una proposta amb plats saludables, amb productes de proximitat i de temporada, tot mantenint una dieta equilibrada. <u>Activitat al centre:</u> Participar en la iniciativa <i>POCVA</i> per fomentar el consum de productes alimentaris poc coneguts o poc valorats de la Fundació Alícia.
---	---

5.2 Fitxa descriptiva de recurs per professorat i equips educatius dels centres

GUIA “L’ALIMENTACIÓ SOSTENIBLE”						
Perfil de públic	Alumnat		Professorat		Famílies i entorn	
Nivell educatiu alumnat	I3, I4 i I5 d'Ed. Inf	1r i 2n d'EP	3r i 4t d'EP	5è i 6è d'EP	1r i 2n d'ESO	3r i 4t d'ESO
Tipus de dinamització	Recurs educatiu autoguiat per formar al professorat					
Eix del programa	1.1, 1.2, 1.3,1.4, 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 3.1, 3.2, 3.3, 3.4					
Objectius	• B1. Comprendre el concepte d'alimentació des d'una perspectiva holística que abasti tant els aspectes nutricionals com els socioeconòmics i ambientals. • B2. Motivar a desenvolupar activitats i d'altres accions sobre educació alimentària amb el seu alumnat. • B3. Presentar diferents sectors de la producció alimentària: l'agricultura, la ramaderia, la pesca, l'aqüicultura i silvicultura. • B4. Promoure la consciència sobre la importància de consumir productes de temporada i de proximitat, destacant els avantatges nutricionals, ambientals i econòmics. • B5. Comunicar els beneficis de l'alimentació sostenible en la salut personal, la cohesió social i la conservació de l'entorn natural. • B6. Valorar el sector alimentari com un element integrador de la cultura local i comunitària, incloent-hi les tradicions culinàries i els sistemes de producció alimentària. • B7. Evidenciar el rol fonamental del sector alimentari, especialment de la baula productiva, en garantir l'accés a una alimentació saludable, segura i de qualitat per a tota la població. • B8. Comprendre el concepte de sobirania alimentària com una necessitat imperativa en el context de la salut planetària, fomentant la participació ciutadana i la presa de decisions informades sobre la producció i el consum d'aliments.					
Continguts	• Aspectes nutricionals, socioeconòmics i ambientals de l'alimentació. • Els 5 sectors productors alimentaris (agricultura, ramaderia, pesquer, d'aqüicultura i silvicultura). • Hàbits alimentaris saludables. • El vincle entre l'alimentació i la salut planetària. • La informació nutricional i de qualitat en l'etiquetatge de productes. • Sobirania alimentària i la relació que aquesta té amb la producció, consum d'aliments i la salut planetària.					
Recursos didàctics	• Guia digital en PDF • Micro-càpsules formatives en format de vídeo		Recursos del centre		-	
	Guia formativa en format digital:					

**Descripció
del recurs**

Aquest recurs està concebut amb l'objectiu de facilitar, de manera àgil i visual, informació fonamental al personal educatiu dels centres sobre l'alimentació i la producció alimentària. D'aquesta manera es busca capacitar al professorat o als equips de migdia per tal que puguin donar resposta a les necessitats de l'alumnat sobre aquesta temàtica i motivar-los a desenvolupar accions educatives amb els infants i joves, com poden ser les activitats proposades pel programa.

La guia contarà amb infografies que ressaltaran els punts clau de manera clara i comprensible, definicions concises, esquemes i altres recursos didàctics per aprofundir en els continguts presentats. Per exemple:

Termes i definicions	Infografies sobre aspectes clau
Glossari de termes rellevants en l'alimentació i la producció alimentària.	- "El procés de producció alimentària" - "Principals nutrients en els aliments" - "Impacte ambiental de la producció alimentària"
Esquemes explicatius	Imatges
- "Cicle de vida d'un aliment" - "Etiquetatges i segells en l'alimentació"	Imatges il·lustratives sobre diferents elements rellevants i per facilitar la compressió del document informatiu.
Mapes	Referències
- "Productes i principals zones de producció a Catalunya" - "Usos del sòl a Catalunya"	Referències (vinculades en el cas de recursos digitals) a llibres, articles, webs, informes... citats a la guia, a peu de pàgina.

La guia formativa s'ha concebut amb l'objectiu de ser un recurs complet i alhora pràctic, adaptat a les necessitats dels professorat. Aquesta guia constarà d'un màxim de 12 pàgines, incloent-hi la portada i la contraportada, amb el propòsit de mantenir-la concisa i fàcil de consultar. Es proposa maquetar-la en format digital, per tal que sigui més fàcil fer-la arribar a totes les persones interessades.

Per assegurar que la informació abasta tots els aspectes rellevants i eixos del programa, el document estarà estructurat en diferents seccions, que són les següents:

1. Introducció a la guia
 - Índex
 - A qui va destinada la guia i amb quin propòsit
 - Context en el marc del programa i del PEAC
2. Les baules i sectors de producció del sistema alimentari
 - La cadena alimentària: des de la producció primària fins al consum final
 - Els diferents sectors de producció: l'agricultura, la ramaderia, la pesca, l'aqüicultura i silvicultura.
 - Identificar els reptes i les oportunitats en la producció d'aliments a nivell local i global
3. Alimentació, cultura i identitat
 - La cultura gastronòmica catalana
 - L'alimentació com a font de plaer i trobada
4. Sostenibilitat econòmica, social i ambiental del sistema alimentari
 - Impacte econòmic dels sistemes alimentaris
 - Pràctiques sostenibles per a assegurar un futur alimentari equitatiu i saludable
5. Alimentació, nutrició i salut
 - Els principis de la nutrició

- Els efectes de la dieta en la salut
- La importància de fer eleccions alimentàries saludables
- 6. Consum informat
 - Les etiquetes dels aliments
 - La consciència crítica en la presa de decisions alimentàries

Micro-càpsules formatives en format de vídeo:

En paral·lel a la creació de la guia, s'ha ideat la creació de breus vídeos d'1-2 minuts de durada per abordar-ne els aspectes més destacats, permetent al professorat adquirir coneixements rellevants vinculats al programa d'educació alimentària de manera ràpida i eficient. Així, mentre el document PDF proporciona una versió més detallada dels continguts, els vídeos proporcionen una visió més concisa i directa. Són un bon recurs per complementar la guia, ja que permeten afegir un component emocional i de motivació que ajuda a transmetre conceptes de manera amena i entenedora

Els vídeos es crearan amb el programa *Veyond* i es personalitzaran a nivell gràfic i de continguts, seguint la següent dinàmica:

- Desenvolupament i validació del guió
- Producció del vídeo a partir de:
 - o Rètols i elements gràfics en moviment
 - o Galeria: diferents imatges i vídeos d'estoc seleccionats per acompanyar la locució, amb alguns elements escrits per reforçar els continguts
 - o Veu en off, subtítols i música de fons
- Aprovació final i entrega en format MP4 o similar

Un cop produïts, caldrà allotjar cada vídeo en la ubicació que el Departament cregui més oportuna, (per exemple *Youtube* o *Vimeo*). D'aquesta manera, els vídeos podran ser compartits a través d'un enllaç i inserir-los tant en la guia com en d'altres comunicacions del departament.



5.3 Fitxa descriptiva de recurs per famílies i entorn

Aquesta fitxa recull recursos informatius per les famílies tant informant sobre les activitats que s'estan duent a terme al centre, com per alfabetitzar les famílies en temàtica d'alimentació sostenible i saludable. Ja que es considera que les famílies i l'entorn de l'alumnat són un dels punts imprescindibles en el que el programa d'educació alimentària vol fer incidència.

COMPARTIM AMB LES FAMÍLIES						
Perfil de públic	Alumnat		Professorat		Famílies i entorn	
Nivell educatiu alumnat	I3, I4 i I5 d'Ed. Inf	1r i 2n d'EP	3r i 4t d'EP	5è i 6è d'EP	1r i 2n d'ESO	3r i 4t d'ESO
Tipus de dinamització	Recursos informatius per famílies					
Eix del programa	1.1, 1.2, 1.3,1.4, 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 3.1, 3.2, 3.3, 3.4					
Objectius	• C1. Mostrar la importància del sector agroalimentari català, especialment de la baula productiva, mostrant-lo com a clau per aconseguir una un model d'alimentació sostenible. • C2. Promoure la consciència sobre la importància de consumir productes de temporada i de proximitat, destacant els avantatges nutricionals, ambientals i econòmics. • C3. Presentar diferents sectors de la producció alimentària: l'agricultura, la ramaderia, la pesca, l'aqüicultura i silvicultura. • C4. Promoure hàbits alimentaris saludables, incloent-hi la preparació d'aliments frescos i no processats. • C5. Comprendre els beneficis que aporta el sector agroalimentari català en la salut personal, la cohesió social i la conservació de l'entorn natural. • C6. Valorar el sector alimentari com un element integrador de la cultura local i comunitària, incloent-hi les tradicions culinàries i els sistemes de producció alimentaria. • C7. Evidenciar el rol fonamental del sector alimentari en garantir l'accés a una alimentació saludable, segura i de qualitat per a tota la població.					
Continguts	• Context del sector agroalimentari català. • Hàbits alimentaris saludables. • El vincle entre l'alimentació i la salut planetària. • La informació nutricional i de qualitat en l'etiquetatge de productes.					
Recursos didàctics	• Continguts per XXSS • Receptari de cuina		Recursos del centre		• XXSS pròpies del centre educatiu	
Descripció del recurs	Continguts per xarxes socials Es proposa la creació de continguts comunicatius sobre alimentació saludable i sostenible (origen dels aliments, temporalitat,...) per tal de facilitar a les escoles el poder compartir els aprenentatges vinculats al programa educatiu amb les famílies. En aquest sentit, es planteja un doble objectiu: - Donar a conèixer les diverses activitats que l'alumnat està desenvolupant al centre educatiu, per tal de poder-ne fer partícips a les famílies.					

- Compartir i promocionar continguts sobre alimentació saludable i sostenible, tant des del punt de vista ambiental, com econòmic i social.

Així doncs, es proposa la creació d'un paquet de continguts consistent en 4 o 5 publicacions per a Instagram/Facebook amb una adaptació per X/Twitter que sorgeixin del material didàctic del programa i acompanyar-les de fotos o altres recursos relacionats. El paquet es faria arribar als centres educatius participants al programa per tal que aquests puguin difondre'n el contingut per les seves xarxes socials habituals.

Les publicacions poden ser de 2 tipus:

- Continguts tancats sobre alimentació saludable i sostenible i el programa educatiu. Un format llest per a l'ús que resultarà senzill de compartir.
- Continguts oberts que els centres educatius podran adaptar (per exemple, amb fotos pròpies i de les activitats que facin). Es brindaran idees i suggeriments perquè els centres pugui personalitzar les publicacions segons la seva realitat territorial i contextual. Això garantirà que aquestes no només siguin rellevants i atractives, sinó també que es vinculin estretament amb l'entorn i les particularitats de cada centre educatiu.

Aquests recursos estaran dissenyats de manera atractiva i impactant, amb la finalitat de captar l'atenció del públic i comunicar de manera efectiva les iniciatives i els esdeveniments que tenen lloc a l'entorn escolar. Tot el material visual seguirà la mateixa línia gràfica plantejada per identificar el programa educatiu i pels seus recursos.

Receptari sostenible per cuinar en família:

Es proposa la creació d'un receptari vinculat al programa educatiu. Es planteja produir una versió digital i una altra impresa, que es repartirà a l'alumnat d'Educació Infantil i Educació Primària al finalitzar les activitats del programa.

Està pensat com un recurs dual: per una banda, permetrà comunicar a les famílies que s'estan duent a terme activitats sobre alimentació al centre educatiu i, per l'altre, transmetrà conceptes bàsics sobre alimentació saludable, consum de proximitat, etiquetatge d'aliments, etc. per reforçar la importància de l'alimentació saludable i sostenible en l'àmbit domèstic.

Ahora, aquest recurs té com a finalitat promoure tant la valoració de la nostra rica herència culinària com també fomentar la confiança en les pròpies eleccions alimentàries i el sentiment de pertinença al territori. Per això, es proposa que incorpori receptes tradicionals catalanes, representatives de diferents èpoques de l'any o festivitats locals. Mitjançant la difusió d'aquestes receptes, es busca no només proporcionar idees pràctiques per a una alimentació més saludable, sinó també consolidar l'autoestima alimentària i l'arrelament territorial, incentivant una relació més conscient i significativa amb els aliments que consumim i el nostre entorn cultural.

Es planteja que el receptari consti d'una part fixa, en la que s'incorporaran els continguts bàsics que busquem compartir, i una segona part editable, en la que es convida als infants i a les seves famílies a completar les receptes i incorporar-ne de noves, tot cercant crear complicitats i vincles i fomentar als infants a incorporar-se als hàbits de compra i elaboració d'aliments.

El receptari estarà redactat amb llenguatge senzill i amb un pes important dels recursos visuals, per tal que resulti adequat i atractiu tant per les famílies com pels infants. En la part de les receptes tancades, es proposa incorporar elements comunicatius, de l'estil quadre de text o petites infografies, que permetin destacar alguna informació o aportin continguts extres vinculats a algun dels ingredients, a les tècniques utilitzades, a les zones de producció, al valor nutritiu d'algun ingredient, etc.

A partir d'aquestes consideracions, es planteja el següent contingut pel *Receptari sostenible per cuinar en família*:

	▪ Portada ▪ Introducció ○ A qui va destinat el recurs i amb quin propòsit ○ L'alimentació sostenible ○ Context en el marc del programa i del PEAC ○ L'alimentació saludable i esquema de plat equilibrat a nivell nutricional ○ Guia bàsica sobre l'etiquetatge alimentari ▪ 3 receptes tradicionals catalanes ▪ 2 receptes per completar a partir d'una proposta d'ingredients (amb productes vinculats al territori català) ▪ 2 receptes en blanc (per escriure en família) ▪ Contraportada A continuació es mostren exemples de possibles continguts: Receptes tradicionals 3 receptes tradicionals, en clau de consum local i de temporada. Per exemple, es poden prendre com a referència alguna de les propostes més senzilles del recull Receptes de cuina de productes amb DOP o IGP. Aquestes receptes serviran al seu torn de model per guiar a l'alumnat i les seves famílies a completar les següents receptes del recull. Receptes a completar 2 receptes en les que es donaran uns aliment de partida (escollits entre el llistat de productes de la terra, per exemple: Pomes de Girona, All de Banyoles, Botifarra de perol, Anxova de l'Escala, etc.) amb els que l'alumnat i les seves famílies hauran de pensar una recepta. Receptes en blanc <i>"Quin és el teu plat preferit? Fes la recepta en família!"</i>. Plantilles de receptes en blanc que convidaran a les famílies a recollir les seves receptes pròpies, aquells plats més típics de la seva llar.
Per anar més enllà... (activitats posterior)	<u>Activitat autònoma a casa, posterior dinamització per part del centre educatiu</u>: Es proposa organitzar un concurs de vídeo-receptes entre les famílies de la classe, el curs o l'escola. Aquesta iniciativa consistiria en gravar un vídeo per família en el que mostrarien com preparen una de les seves receptes de creació pròpia del receptari, permetent compartir diferents receptes d'una manera dinàmica. D'entre els vídeos presentats, la comunitat educativa del centre en seleccionaria el/els guanyador/s. Els criteris poden ser variats, en funció de la voluntat de cada centre: la recepta més suggeridora, el vídeo més original, la millor posada en escena, la recepta més saludable, etc. La dinamització d'aquesta activitat, juntament amb el premi a atorgar, és a càrrec del centre educatiu.

6. Accions complementaries

En paral·lel a les accions plantejades pels diferents perfils de públic dins el programa es presenten altres iniciatives que poden enriquir la proposta. Son accions dirigides al públic escolar i busquen esdevenir un espai de connexió i trobada entre centres.

En aquest document es presenta la proposta base de les dues iniciatives. A partir d'aquesta base, en fases posteriors, es concretaria i desenvoluparien ambdues.

6.1 Concurs escolar

Un concurs és una acció clarament lúdica, un joc d'entreteniment i amb un element desafiant com és la competició, que el fa més emocionant i atractiu. En aquest sentit, i vinculat amb l'acció destinada als grups de 5è i 6è d'Educació Primària (*Saber i menjar*, de l'apartat 5.1 del document), es proposa un concurs de preguntes i respostes sobre la temàtica de l'alimentació en la que els centres educatius posarien a prova els seus coneixements.

Les preguntes del concurs girarien entorn al sistema agroalimentari, l'alimentació sostenible, els hàbits saludables, la cultura gastronòmica catalana, el consum responsable i segur, el plaer d'alimentar-se, etc. i cada centre, després d'haver treballat la temàtica a l'aula, escolliria al seu alumnat representant. L'abast territorial d'aquest concurs seria tot el territori català, competint les escoles entre elles i havent un premi per a l'escola guanyadora.

A partir d'aquestes premisses, les tasques a desenvolupar per definir i desenvolupar el concurs són les següents:

Conceptualització de la proposta					
	1	Plantejament de l'estratègia i objectius de l'acció			
	2	Definició de la tipologia de concurs			
	3	Encaix i justificació curricular			
	4	Definició del públic objectiu			
Desenvolupament del concurs					
	5	Tria del nom del concurs			
	6	Elaboració de les bases del concurs			
		Objecte	Terminis	Formació del jurat	Condicions
	7	Creació del recursos didàctics vinculats al concurs			
8	Temàtiques		Preguntes del joc		Recursos materials
Promoció i difusió					
	9	Plantejament de l'estratègia comunicativa			

6.2 Taller de gastronomia catalana

Vinculat amb les accions destinades als grups d'ESO (*Juguem a taula!* i *Cadena de sabors* de l'apartat 5.1 del document) es proposa la creació d'un projecte que permeti la col·laboració entre centres educatius en el que l'alumnat de Cicles Formatius Superiors de Cuina s'encarregaria de dinamitzar un taller de cuina catalana amb l'alumnat d'ESO. La proposta busca la complicitat entres els i les joves, permetent compartir experiències i aprenentatges vinculats a l'alimentació sostenible, saludable i pròpia de la nostra cultura gastronòmica.

Aquesta activitat s'emmarca en la celebració del títol de la Regió Mundial de la Gastronomia, que ostenta Catalunya per al 2025 i que d'entre altres objectius busca fomentar el coneixement de la cultura gastronòmica catalana entre tota la ciutadania i especialment entre els joves.

A partir d'aquestes premisses, les tasques a desenvolupar per definir i desenvolupar el projecte són les següents:

Conceptualització de la proposta			
	1	Plantejament de l'estratègia i objectius de l'acció	
	2	Estudi del context i cerca d'estratègies de col·laboració	
	3	Encaix i justificació curricular	
	4	Definició del públic objectiu	
	5	Definició de l'abast del programa i del seu volum de participació	
Desenvolupament del programa			
	6	Definició dels centres participants	
	7	Disseny de les accions educatives	
		Dirigides als centres formadors	Dirigides als centres d'ESO
	8	Creació dels recursos didàctics vinculats al programa	
	Conceptualització	Disseny	Producció



6.3 Sembrant Futur

Proposta educativa que té com a objectiu treballar les vocacions al sector primari, des d'una perspectiva de gènere, perquè es considera una necessitat de futur per:

- o Educar en valors com el respecte a la natura, la responsabilitat ambiental i l'apreciació amb el món rural i marítim.
- o Garantir el relleu generacional: el primer sector s'enfronta a un envelliment de la població activa i, per tant, hi ha una necessitat d'atraure joves en aquestes professions.
- o Assegurar la sobirania alimentària que cada cop està més amenaçada per factors com el canvi climàtic, els conflictes geopolítics i la globalització.
- o Promoure el desenvolupament del món rural i marítim: fomentar les vocacions en aquestes etapes pot contribuir a revitalitzar les zones rurals i marítimes a lluitar contra la despoblació, oferint a les joves oportunitats professionals i una qualitat de vida digna.
- o Descobrir com el primer sector s'està transformant gràcies a la incorporació de la ciència i la tecnologia.

Sembrant futur: dones que marquen camí



La proposta s'ha estructurat en 3 sessions:

Sessions	Tema	Activitat	Objectius	Durada
Nº1: Moment previ al taller	La vocació.	El meu propi mapa de tresor.	Fer-nos conscients dels nostres propis interessos i talents. Connectar aquests interessos en futures professions i estudis.	50'
Nº2: Durant el taller	La importància del primer sector.	Taller: Viatge a l'any 2034.	Descobrir la importància del sector primari en el present i en el futur de la societat. Analitzar i trencar els estereotips de gènere que es poden atribuir al primer sector. Reflexionar sobre el que ens connecta amb el primer sector per plantejar-lo com una opció de feina de futur.	90'
Nº3: Després del taller	Les dones referents.	Construcció d'un recull de dones referents al primer sector.	Conèixer les dones referents del primer sector per tal d'emmirallar-nos de les seves experiències. Valorar i ser conscients de totes les opcions acadèmiques i professionals per poder escollir de forma lliure i connectada amb el que ens agrada fer i ser.	50'

6.4 Benvinguts a Pagès (BaP)

Benvinguts a Pagès vol donar a conèixer a l'alumnat l'origen dels aliments, oferint experiències com collir directament la fruita de l'arbre, veure vaques i gallines pasturant en llibertat, esquilar les ovelles, visitar un cultiu de safrà... I també, permet als alumnes descobrir els processos d'elaboració dels productes de temporada i de proximitat, com ara mermelades, oli, embotits cuits o curats, formatges, conserves...



Aquesta és una iniciativa que permet a l'alumnat conèixer de primera mà les explotacions agràries, el treball dels agricultors i la importància de la producció local. Aquesta activitat ofereix una experiència immersiva i enriquidora, connectant els estudiants amb el món rural i promovent una comprensió més profunda del sector primari.

A partir d'aquestes premisses, les tasques a desenvolupar per definir i desenvolupar el projecte són les següents:

Conceptualització de la proposta			
	1	Plantejament de l'estratègia i objectius de l'acció	
	2	Estudi del context i cerca d'estratègies de col·laboració	
	3	Encaix i justificació curricular	
	4	Definició del públic objectiu	
	5	Definició de l'abast del programa i del seu volum de participació	
Desenvolupament del programa			
	6	Definició dels centres participants	
	7	Disseny de les accions educatives	
		Dirigides als centres formadors	Dirigides als centres d'ESO
	8	Creació dels recursos didàctics vinculats al programa	
Conceptualització		Disseny	Producció

6.5 Agermanament de centres escolars amb la pagesia

Programa en el qual s'agermanen centres escolars amb productors primaris amb l'objectiu de transmetre i visualitzar entre l'alumnat de les escoles de primària la realitat del món rural i marítim català.

A través de l'agermanament d'un centre escolar amb un/a productor/a agrari/a, es vol fomentar la creació de vincles emocionals, el traspàs de coneixement i l'adquisició de compromisos recíprocs entre les dues parts. Des d'aquest punt de partida, la proposta d'agermanament conté dos elements clau a implementar al centre escolar:

- Una proposta didàctica d'agermanament d'un centre escolar amb un/a productor/a amb l'objectiu de sensibilitzar l'alumnat respecte la importància del món rural i treballar a l'aula els oficis del sector primari i el seu impacte en la gestió del territori, seguint les competències curriculars corresponents.
- Apadrinar, comprometre, una part de la producció del/la productor/a agermanat/ada amb el menjador escolar del centre amb l'objectiu d'iniciar i promoure l'abastiment del menjador escolar amb aquesta.

Amb aquestes accions es pretén:

- Fomentar un model de producció i elaboració d'aliments autòcton, diversificat i resi-lient.
- Fomentar i enfortir els vincles i compromisos (fluxos d'aliments i coneixement) entre la ciutat i el camp (urbà/rural).
- Difondre els valors de la sostenibilitat, i en concret els d'una alimentació saludable, sostenible i culturalment adequada, entre els infants en el marc de la cultura del bon viure.

Per tal d'assegurar el compliment dels objectius pedagògics que es marca el projecte, s'ha creat un full de ruta amb una seqüència d'activitats que es desenvolupa al llarg del curs escolar:

Seqüència d'activitats didàctiques (durant tot el curs)	
1. Què mengem i d'on ve?	Introduir el sistema alimentari global.
2. Agro-Racó	Crear espai artístic on aglutinar i compartir els coneixements i dubtes.
3. Qui és i com és el nostre Agro-Brother o Agro-Sister?	Preparar la visita a pagès.
4. Anem a conèixer la pagesia.	Visita a camp amb dinamització externa per conèixer l'Agro-Brother/Agro-Sister i el seu ofici.
5. Com és el nostre menjador escolar?	Contacte amb els professionals de la cuina del centre educatiu.
6. Cúpula Gustum (<u>opcional</u>)	Endinsar a l'alumnat en el món de la producció agrària del Territori Català.
7. Preparem-nos per rebre a la pagesia.	Preparar el dia que reben el/la pagesa i el seu producte a l'escola.
8. L'Agro-Brother/Agro-Sister ens visita.	Es rep al pagès/a a l'escola i comparteix una hora amb ell/ella.
9. Com podem millorar la producció al nostre territori?	Posar en ordre tots els coneixements adquirits al llarg del projecte d'agermanament.
10. Mans a l'obra.	Triar una de les propostes que hagin sortit de l'activitat 9 i dur-la a terme.

6.7 Participació d'alumnes de grau en el projecte d'educació alimentària.

En el marc de la RIS3CAT2030, l'Estratègia per a l'especialització intel·ligent de Catalunya, es promou la implicació d'administracions públiques, agents de recerca i innovació, empreses i societat civil en agendes compartides que s'articulen a partir d'iniciatives d'innovació transformativa impulsades per un ecosistema d'actors per abordar una problemàtica complexa a un territori.

En aquest context, s'ha identificat la transformació cap a un sistema alimentari sostenible, just, equitatiu i saludable com a prioritària, de tal manera que s'està treballant una proposta de col·laboració entre universitats i la Generalitat per tal que alumnes estudiants de graus, tant de l'àmbit alimentari (tecnologia dels aliments, agronomia, veterinària, nutrició...) com de l'àmbit educatiu (pedagogia, educació infantil, educació primària...), participin en la transmissió del coneixement que es vol fer arribar a l'alumnat de centres educatius de primària i secundària per mitjà del present projecte d'educació alimentària

RIS3CAT 2030

**Estratègia per a l'especialització
intel·ligent de Catalunya 2030**

7. Proposta d'avaluació

L'avaluació és una part important i indispensable a l'hora de desenvolupar i gestionar un projecte educatiu. Ens permetrà mesurar el progrés de la iniciativa, identificar àrees de millora i prendre decisions informades de cara a fases següents. En aquest sentit, l'avaluació s'executa en dos nivells:

Avaluació de les accions

Accions destinades a l'alumnat

Són accions destinades a avaluar in situ les accions educatives. El sistema d'avaluació queda recollit en les fitxes de les accions (veure apartat 5.1) i recull el punt de vista de l'alumnat, els professorat i l'equip educatiu del programa.

Accions destinades als equips educatiu del centre i a les famílies i entorn

Són accions destinades a avaluar els recursos destinats a la comunitat educativa que no disposen de dinamització per part de l'equip educatiu del programa. Es plantegen enquestes (una per cada tipus de recurs) que permetin recollir el grau de satisfacció de cada perfil a partir de respostes quantitatives i qualitatives. Aquestes enquestes es farien arribar als centres educatius participants.

Avaluació global

Són accions destinades a avaluar el programa en la seva globalitat, per tal de reflexionar sobre el seu grau d'adequació als objectius plantejats. Es proposa que es tinguin el compte els diferents agents implicats en la creació del programa, a més de centres participants -voluntaris- (escollits segons criteris territorials o segons perfil de participació). Es proposen, per exemple, petites entrevistes, sessions d'avaluació conjuntes o focus groups amb el professorat.

Aquesta avaluació permetrà elaborar documentació relacionada que analitzi l'estat del programa, tenint en compte especialment les aportacions de caire qualitatiu aportades pels diferents agents implicats.

Documentació del procés d'avaluació

A partir de la informació rebuda, caldrà elaborar informes de participació i valoració que recullin les observacions i aportacions de tots els agents i que, a partir d'aquestes, presentin conclusions i propostes de millora.

8. Cronograma del disseny de la proposta educativa

En aquest apartat es defineixen les fases de producció de les accions educatives del programa per garantir-ne la seva futura implementació. Aquesta temporització és orientativa i preveu el temps necessari d'execució, sense comptabilitzar el temps de validació entre fases.

Acció	Temps d'execució
Revisió de la proposta inicial del programa i adaptació al context de partida	
Es revisarà la proposta presentada per tal d'ajustar-la a les necessitats del programa en el moment d'arrencar el seu desenvolupament.	2 setmanes
Accions per a l'alumnat	
Elaboració dels guions de l'activitat	
Ed. Infantil (<i>No t'emboliquis amb el menjar!</i>)	2 setmanes
CIP (<i>La ruta dels aliments</i>)	2 setmanes
CMP (<i>Jocs que ens alimenten</i>)	3 setmanes
CSP (<i>Saber i menjar</i>)	3 setmanes
1r i 2n ESO (<i>Juguem a taula!</i>)	3 setmanes
3r i 4t d'ESO (<i>Cadena de sabors</i>)	4 setmanes
Disseny i producció dels recursos materials en format físic associats a les activitats	
Ed. Infantil (<i>No t'emboliquis amb el menjar!</i>)	8 setmanes
CIP (<i>La ruta dels aliments</i>)	8 setmanes
CMP (<i>Jocs que ens alimenten</i>)	9 setmanes
CSP (<i>Saber i menjar</i>)	6 setmanes
1r i 2n ESO (<i>Juguem a taula!</i>)	9 setmanes
3r i 4t d'ESO (<i>Cadena de sabors</i>)	8 setmanes
Accions pels equips educatius dels centres	
Guia <i>L'alimentació sostenible</i>	
Desenvolupament dels continguts de la guia	6 setmanes
Maquetació en format digital	6 setmanes
Micro-càpsules (per 1 vídeo)	

Desenvolupament dels continguts	4 setmanes
Producció	4 setmanes
Accions per a famílies i entorn	
Continguts per XXSS (per 1 publicació)	
Proposta de contingut	1 setmana
Aplicació de disseny gràfic	1 setmanes
Receptari sostenible	
Proposta de continguts	3 setmanes
Maquetació en format digital	4 setmanes
Accions complementàries (termini orientatiu en funció de les característiques finals de cada proposta)	
Concurs escolar (conceptualització i disseny dels recursos associats)	9 setmanes
Projecte de col·laboració (conceptualització i disseny dels recursos associats)	16 setmanes
Adaptació de les activitats per a l'alumnat per tal que puguin ser dinamitzades per part del personal dels centres educatius (elaboració dels guions explicatius i adaptació dels recursos didàctics a format digital)	
Ed. Infantil (<i>No t'emboliquis amb el menjar!</i>)	2 setmanes
CIP (<i>La ruta dels aliments</i>)	2 setmanes
CMP (<i>Jocs que ens alimenten</i>)	2 setmanes
CSP (<i>Saber i menjar</i>)	2 setmanes
1r i 2n ESO (<i>Juguem a taula!</i>)	2 setmanes
3r i 4t d'ESO (<i>Cadena de sabors</i>)	2 setmanes

9. Abast pressupostari

La següent taula mostra una orientació pressupostaria relacionada amb creació i producció de la proposta d'accions educatives del programa.

Concepte	Cost orientatiu (sense IVA)
Activitats dinamitzades per l'equip educatiu del programa	
<i>No t'emboliquis amb el menjar!</i> (Activitat per Educació infantil)	6.800,00€ a 7.300€
<i>La ruta dels aliments</i> (Activitat per Cicle inicial d'Educació primària)	4.700,00€ a 5.200,00€
<i>Jocs que ens alimenten</i> (Activitat per Cicle mitjà d'Educació primària)	3.900,00€ a 4.400,00€
<i>Saber i menjar</i> (Activitat per Cicle superior d'Educació primària)	3.000,00€ a 3.500,00€
<i>Juguem a taula!</i> (Activitat per 1r i 2n d'ESO)	5.600,00€ a 6.100,00€
<i>Cadena de sabors !</i> (Activitat per 3r i 4t d'ESO)	5.550,00€ a 8.050,00€
Recursos per a professorat i famílies	
Guia <i>L'alimentació sostenible</i>	4.600,00€ a 7.300,00€
Micro-càpsules (per 1 vídeo)	2.000,00€ a 3.000,00€
Continguts per XXSS (per 1 publicació)	175,00€ a 250,00€
Receptari sostenible	3.850,00€ a 4.350,00€
Adaptació de les activitats per ser dinamitzades pel personal dels centres	
Guió explicatiu i maquetació dels materials didàctics (per 1 activitat)	1.400,00€ a 1.700,00€

Els preus són orientatius i en relació a cada acció per separat. La creació de varies accions en paral·lel, hauria d'abaratir el cost final.

No s'inclou el cost de la gestió i dinamització de les accions.



Programa d'Educació Alimentària



**Generalitat
de Catalunya**



Estratègia
Alimentària
de Catalunya