Crea.e 2022

CONSUM RESPONSABLE, EDUCACIÓ I AGRICULTURA ECOLÒGICA

RECURSOS PER TREBALLAR L'ALIMENTACIÓ SOSTENIBLE ALS CENTRES EDUCATIUS

Material de recolzament

GENERALITAT VALENCIANA
Conselleria d'Agricultura, Desenvolupament Rural, Emergència Climàtica i Transició Ecològica

MAS DE NOGUERA

CAP A L'ALIMENTACIÓ SOSTENIBLE...

El consum de les persones és un greu problema mediambiental perquè afecta a tots els recursos que ens permeten la vida i genera una gran quantitat de residus, contaminació i desigualtats, que devaluen la nostra qualitat de vida.

Aquest model de consum està dissenyat per impedir la visió dels cicles naturals al consumidor, fent que aquests no siguen conscients de la repercussió del seu estil de vida i per tant no s'identifiquen com a part del problema.

Dins d'aquest consum juga un paper fonamental l'alimentació, ja que és un pilar fonamental de la supervivència de les persones, però que s'ha anat desvirtuant de la seua funció principal, que és la de nodrir-nos de forma saludable i sostenible, degut a aquest nou model de consumisme.

Per tant, es imprescindible que el treball educatiu sobre el consum d'aliments pose al consumidor al centre del problema per posar en dubte aquest model i així ajudar a buscar ferramentes per a canviar-lo.

Un model d'alimentació sostenible basat en el consum d'aliments ecològics, locals, de temporada, artesans, sense explotació de persones, cooperatiu i minimitzant els residus és al nostre abast i hem d'intentar crear camins de coneixement i aprenentatge significatiu que ajude a la societat, des de ben menuts, a triar estes opcions de garantia de present i futur.

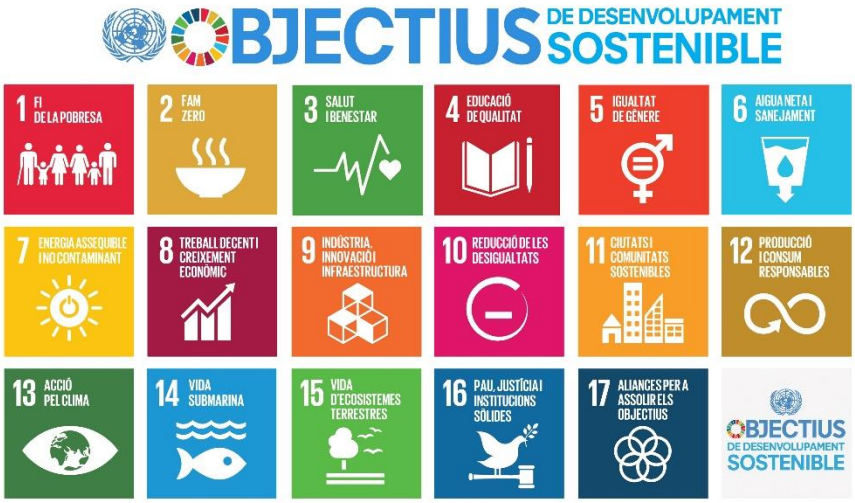
... ALS CENTRES EDUCATIUS

PER QUÈ ALS CENTRES EDUCATIUS?

- Perquè són un model que reflecteix la societat i l'entorn en el que viuen els xiquets i les xiquetes.
- Perquè els alumnes passen moltes hores de la seua vida interactuant en les escoles i instituts.
- Perquè els centres educatius també alimenten, i moltes vegades garanteixen aquest dret a les famílies més vulnerables.
- Perquè són una via transformadora de les famílies.
- Perquè han de donar eines als alumnes per construir el seu futur, de la manera més sostenible, saludable i equitativa.

OBJECTIUS DEL TREBALL ALS CENTRES EDUCATIUS

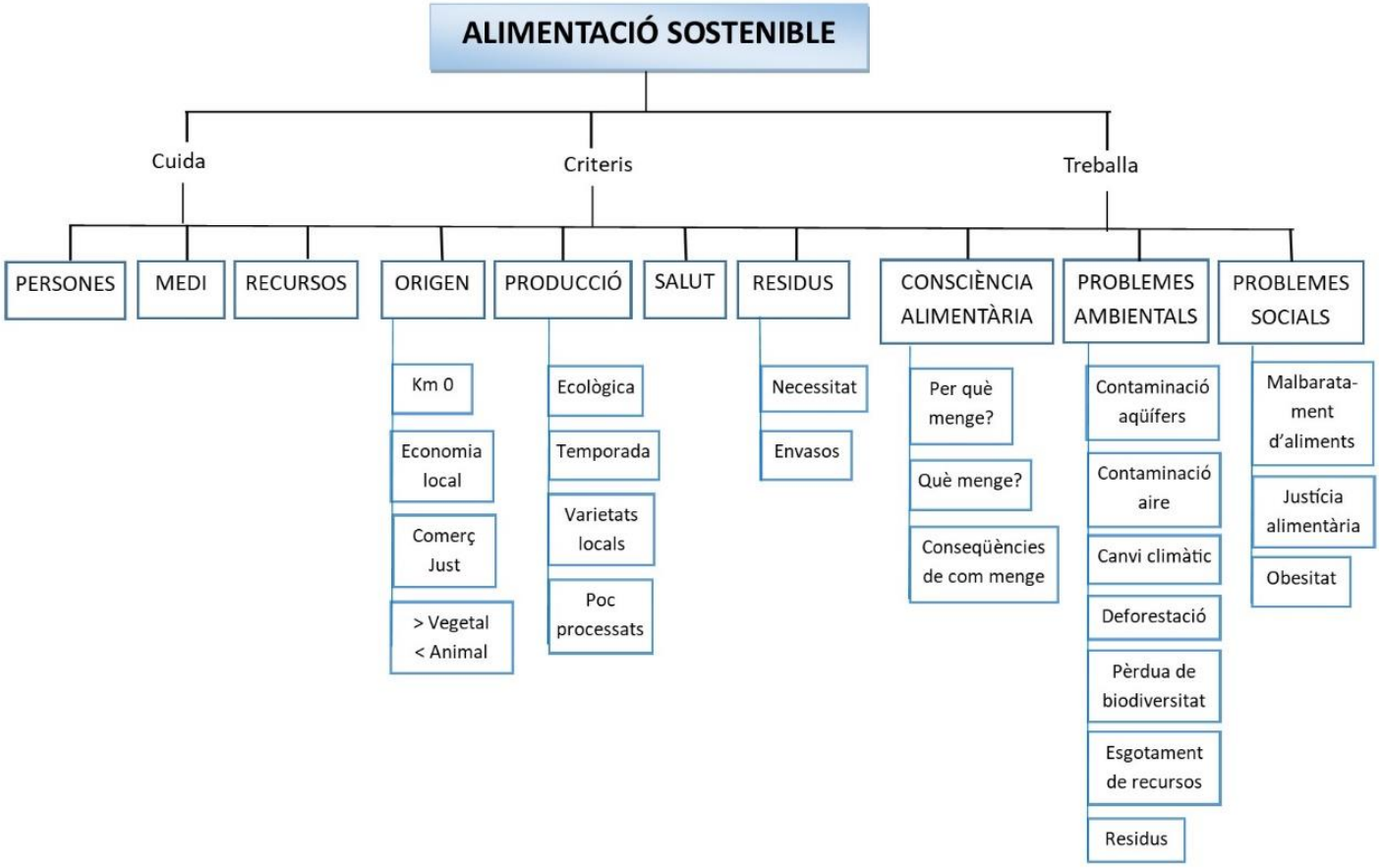
- Crear consciència alimentària en els xiquets i xiquetes.
- Protegir els recursos naturals que ens permeten viure
- Conèixer els problemes ambientals i socials derivats de la nostra alimentació i fer-nos responsables.
- Donar ferramentes als alumnes i les famílies per triar les opcions més saludables i sostenibles.
- Potenciar l'economia local i els aliments del nostre territori.
- Afavorir una alimentació més saludable en l'alumnat i les seues famílies.
- Minimitzar els residus generats en la nostra alimentació.
- Crear hàbits sostenibles en l'escola que impulsen canvis en les famílies.
- Implicar als centres educatius en projectes de sostenibilitat que impregnen a tots els agents de la comunitat eductiva.
- Relacionar l'alimentació sostenible amb els ODS per a aconseguir millores en les persones i el planeta.



QUINS CONTINGUTS PODEM TREBALLAR?

Una alimentació sostenible és la que és bona per a les persones, per als territoris i per al planeta. Aquesta alimentació aposta per un consum responsable, que té en compte la procedència dels aliments, la seva forma de producció i els impactes socials i ecològics que genera, que incorpora hàbits saludables, que redueix el malbaratament i la producció de residus i que **permet a les generacions futures alimentar-se de forma sostenible.**

Aquest es un mapa conceptual sobre l'alimentació sostenible que us pot ajudar a treballar-la des de diversos àmbits, proposant diferents qüestions per investigar temàtiques relacionades.



Podeu treballar tots aquests recursos del mapa conceptual, tenint en compte les edats dels xiquets i xiquetes, buscant activitats i recursos que us permetin entendre i conèixer les característiques de tots ells i les relacions que s'estableixen, i sobretot, traslladar aquests conceptes a la realitat més propera de l'alumnat perquè és senquen identificats com part del problema que cal solucionar.

LA METODOLOGIA

COM COMENCE?

En l'Educació Ambiental hem de tindre clar que el que volem aconseguir són canvis significatius en les accions de les persones per millorar la seua relació amb l'entorn i els recursos, i aconseguir minimitzar els problemes ambientals que es deriven d'eixa relació.

És per això que hem d'aconseguir que els alumnes identifiquen aquests problemes i que vegen que tenen una responsabilitat en millorar aquesta situació.

Podem treballar l'alimentació sostenible a l'escala que vulguem però sempre hem de tindre clar un objectiu de treball i els nostres alumnes han de trobar un sentit a les activitats que oferim.

El punt de partida sempre és la nostra motivació i les ganes de fer un bon treball amb els i les alumnes però també hem de plantejar-nos una sèrie de qüestions que ens poden ajudar a organitzar la feina i planificar fins on puc arribar. Hem de fer una anàlisi inicial de les següents qüestions:

Nivell al que vull treballar: repercussió

- Sols amb els alumnes de l'aula
- Vull implicar a les famílies
- Fem un projecte de centre

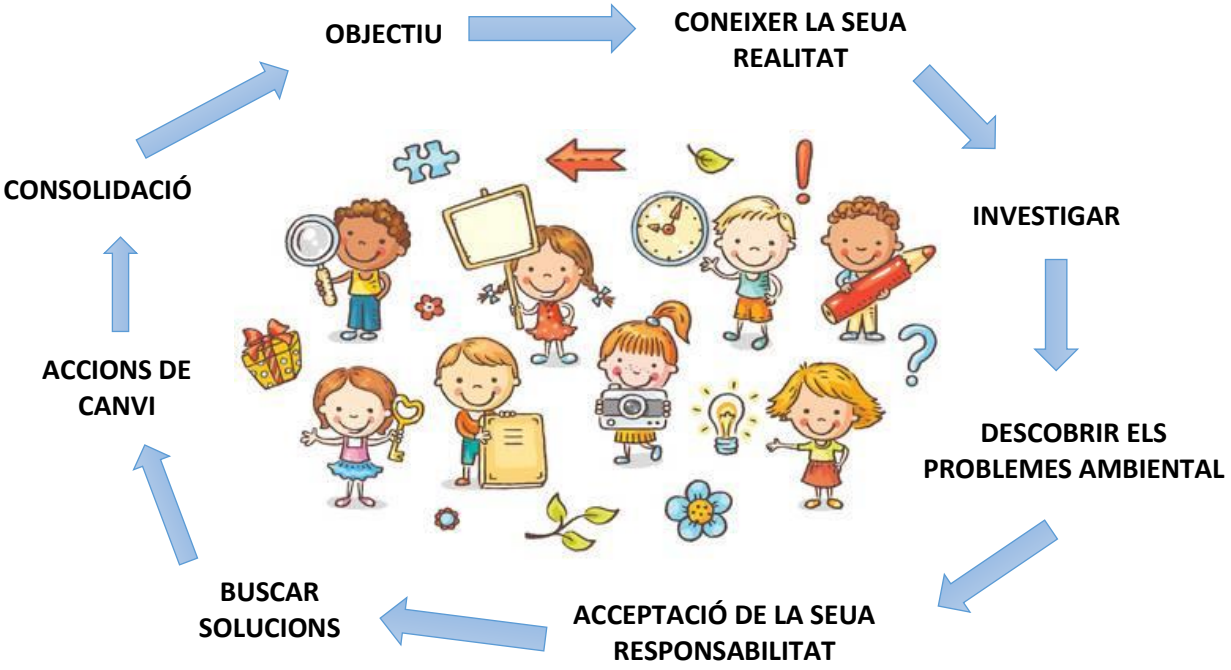
Recursos amb els que compte

- Hort escolar
- Aula d'informàtica i/o recursos tecnològics
- Recolzament de companys i companyes
- Suport i recolzament de l'equip directiu
- Suport de l'AMPA i/o les famílies
- Possibilitat d'activitats externes
- Recursos educatius i/o xarxes existents
- Existència al centre de comitè ambiental
- Projectes de sostenibilitat iniciats en el centre que puguen afavorir el treball

Objectius als que volem arribar

- Sols hem plantege una activitat d'inici per a adquirir coneixements sobre l'alimentació sostenible.
- Objectius per a aconseguir alguns canvis d'actitud en el model d'alimentació. Exemples:
    - Aconseguir un esmorzar sostenible i saludable.
    - Fomentar un consum més responsable en les famílies.
    - Minimitzar els residus derivats de l'alimentació.
    - Utilitzar l'hort escolar ecològic com a eina educativa
    - Reconèixer les varietats locals i/o de temporada per traslladar a les famílies.
- Objectius de canvi de model de centre. Exemples:
    - Transició cap al menjador escolar sostenible
    - Transició cap a un model de centre sostenible

APRENENTATGE SIGNIFICATIU



Estructura i motivació

- Com iniciem el nostre treball? Hem de plantejar unes qüestions amb els alumnes que els motiven a la investigació. Exemples:
    - D'on venen els meus aliments?
    - Quins recursos fan falta per produir els meus aliments?
    - Conec realment el que menge?

    - La meua alimentació es sostenible i saludable?
    - És necessari tot el que menge?
    - Genera molts residus amb la meua alimentació?

- Treball d'investigació. Heu de crear una unitat de treball amb diferents recursos educatius que permeta als alumnes investigar sobre les qüestions plantejades. Es important que en el procés vagen detectant els problemes ambientals i socials que deriven del seu model d'alimentació i consum i entenguen que les seues eleccions formen part d'eixos problemes.

- El treball també ha de permetre als alumnes conèixer les alternatives sostenibles i saludables que tenen al seu abast per poder comparar-les amb les altres i ajudar-los a crear un pensament crític que afavorixca el canvi de model.

- A mesura que avance el treball és molt possible que es plantegen noves preguntes sobre l'alimentació i/o els problemes ambientals. Serà una bona senyal, i permetrà que el treball siga més enriquidor.

- Doteu al procés d'activitats amb diferents metodologies, tallers pràctics, experiments, treball de camp, eixides, activitats amb la família, vídeos, materials digitals.

- Per a finalitzar, s'han de treballar propostes de canvi. No hem d'oblidar que l'educació ambiental pretén construir coneixements per a que les persones siguen capaces de canviar els seus models de consum i de relació amb el medi. Encara que el nostre objectiu no siga molt ambiciós, sí que hem de concloure amb alguns compromisos de canvi, senzills i fàcils de dur a terme segons les edats i les condicions dels alumnes. Exemples:

    - Ajudaré a la meua família a reconèixer els aliments ecològics
    - Reduiré el consum d'aliments processats.
    - Evitaré les ampolles d'aigua d'un sol us.
    - Utilitzaré carmanyola per l'esmorzar.
    - Canviarem l'esmorzar perquè siga sostenible i saludable.
    - Crearem materials per informar a la resta d'alumnes sobre l'alimentació sostenible (murals per exemple).
    - Explicaré a la meua família quins són els aliments de temporada
    - Buscaré productors locals o hem fixaré en la procedència dels aliments.
    - Evitarem comprar aliments superenvasats
    - Farem les festes del cole més sostenibles i saludables.
    - Demanarem un menjador escolar més sostenible.
    - Crearem una revista mensual sobre alimentació i sostenibilitat
    - Etc.

- Aquests compromisos poden convertir-se en una nova activitat d'alimentació sostenible al centre, retroalimentant el projecte al llarg del curs. Recordeu que si els alumnes són protagonistes de la idea i del procés, l'èxit de la proposta serà molt major i satisfactori.

- Si ens hem plantejat com a objectiu algun canvi concret, i que volem que repercuteixi en el centre de manera continuada haurem de pensar en dissenyar un procés **d'avaluació contínua** per a consolidar i confirmar que el canvi es realitza i millora amb els temps.

- El centre escolar ha de ser un lloc d'exemple d'aquests canvis per a que arriben a les famílies. Sí decidim fer un canvi en l'esmorzar, hi haurà repercussió familiar, i podrem arribar a canviar hàbits més enllà de les escoles i instituts. Si transitem cap a un menjador escolar sostenible, implicarem al consell escolar i a les famílies, educarem a més membres de la comunitat educativa i oferíem una alimentació de qualitat i sostenible a tots els xiquets de les l'escola siga quina siga la seua condició social i econòmica.

Esmorzar sostenible: salut, residus, aliments ecològics, de temporada, km 0, etc.

Hort escolar: agricultura ecològica, aigua, llengua, biodiversitat, cooperació, temporada, cultura, etc.

EL MAS DE NOGUERA

www.masdenoguea.es

Al Mas de Noguera portem 40 anys treballant l'educació ambiental des de la pràctica real i vivencial que ens atorga ser un Centres educatiu sostenible i autosuficient en alguns dels seus recursos, com l'aigua, l'energia i part dels aliments que ens dona la nostra granja i horta, que formen part dels nostres menús.

Des dels inicis hem tingut clar que l'experiència directa, la cooperació i la vivència personal eren el camí més eficient per a arribar a canvis i compromisos ambientals i socials en els infants i els adults. El nostre model de desenvolupament cap a l'autosuficiència i el respecte als recursos naturals ha fet del Mas de Noguera un espai únic per a entendre de primera mà com funcionen els cicles naturals i quin és l'impacte del nostre consumisme actual.

Donem la mà als docents per ajudar-los a complementar el seu ensenyament amb activitats fora de l'aula que enriqueixen no sols els aspectes del coneixement, sinó també de l'autoestima, l'autonomia, el treball en equip, l'equilibri emocional i el respecte pel medi natural.

Al nostre Centre d'educació ambiental oferim estades de 2 a 5 dies per treballar activitats relacionades amb la sostenibilitat i el món rural com aquestes:

ALIMENTACIÓ SOSTENIBLE	RAMADERIA ECOLÒGICA	HERBORISTERA	BIOCONSTRUCCIÓ	ENERGIES RENOVABLES
USOS DE L'AIGUA	BOSC MEDITERRANI	HORTA ECOLÒGICA	EXCURSIONS DIDÀCTIQUES	APICULTURA

Una estada al Mas pot servir per iniciar un projecte sobre l'alimentació, per investigar models alimentaris diferents al convencional, per entendre l'origen i la transformació dels aliments, per formar part d'una altra manera de relacionar-nos amb l'entorn rural que ens dona els aliments.

A més, oferim ferramentes i recursos educatius per treballar també a les aules i a l'entorn més proper de l'alumnat, i treballem per crear projectes que ajuden a la formació dels docents en temàtiques com el consum i l'alimentació sostenible, l'agricultura ecològica, el menjador escolar sostenible, etc.

CREA.E: Consum Responsable, Educació Ambiental i Agricultura Ecològica

crea-e.masdenoguera.es

En 2018 naix Crea.e amb l'objectiu d'integrar l'agricultura ecològica i l'alimentació sostenible en els nostres centres eductius, de forma participativa, integradora i constructiva. La finalitat i naturalesa d'aquest projecte és la de programar un seguit d'accions i eines didàctiques mitjançant seminaris, jornades formatives i activitats a les aules que siguen d'utilitat per als centres educatius, d'una manera **continuada i amb caràcter transversal**, i que aconsegueixin unir les diferents necessitats i demandes, abordant així la temàtica des d'una posició global i realista, i tenint en compte a tots els agents implicats.

A la web de Crea.e podreu trobar tots els recursos que hem anat treballant durant aquests anys, per a que qualsevol persona puga utilitzar-los de manera lliure i adaptar-los a les seues necessitats educatives. Aquest recursos els podeu fer servir per treballar els vostres projectes d'alimentació a l'aula i/o al centre, i disposeu d'un apartat de contacte a la web per preguntar dubtes o demanar informació de les activitats pràctiques que oferim

Tallers a les aules de Consum responsable i Alimentació sostenible.

Al llarg de les diferents edicions de Crea.e hem realitzat activitats pràctiques a les aules amb els alumnes, integrades en els projectes dels centres

Mitjançant tallers d'educació ambiental, es treballa la **reflexió crítica** de l'alimentació actual en les famílies, l'origen dels aliments i les repercussions ambientals i socials del model de consum actual. Alhora, volem que experimenten i descobrixquen que hi ha un **model alternatiu**, amb una producció ecològica i local, respectuosa amb els recursos naturals i el territori i sobretot més saludable per a tots. Per ajudar als docents a integrar aquests tallers de manera significativa a l'aula, a la web trobareu una Guia dels tallers que us oferirà una pauta de treball. Aquest projecte esta pensat per a que s'inicie amb els mestres en l'aula, formulant-se les qüestions a resoldre, i continue amb una recerca d'informació a través de **tallers educatius** realitzats pels educadors i educadores del **Mas de Noguera** sobre **l'alimentació sostenible i el consum responsable**, d'una manera pràctica, divertida i didàctica. El projecte acabarà amb la reflexió del que han anat aprenent i la divulgació del resultat a les famílies. Els docents comptaran amb un dossier que els ajudarà a formular les qüestions inicials i les reflexions finals.

Guia dels tallers: https://crea-e.masdenoguera.es/wp-content/uploads/2020/11/guia_tallers-aula_2019.pdf

Tanmateix, aquests tallers també poden formar parts de projectes propis del centre o dels docents relacionats amb l'alimentació sostenible.

A continuació us presentem unes graelles de desenvolupament i continguts dels tallers. Els continguts són generals i s'adapten a les edats dels alumnes i les seues necessitats específiques.

TALLER DE CUINA I ALIMENTACIÓ SOSTENIBLE	
Descripció	En aquest taller volen apropar la cultura de la cuina a les noves generacions, perquè aprendre a cuinar amb alimentes de qualitat i sostenibles afavorix la reducció del consum d'aliments precuinats i ultraprocessats, de baixa qualitat nutricional i que generen molts residus. L'alumnat participant elaborarà l'esmorzar d'eixe dia amb receptes senzilles i utilitzant aliments ecològics, de temporada i de proximitat. Treballaran en equips mixtes per a afavorir la cooperació en les tasques entre els xiquets i les xiquetes i tots seran responsables de l'elaboració i la neteja dels estris i de l'espai. Els i les alumnes analitzaran els ingredients i valoraran la seua sostenibilitat. A més, treballarem la interpretació de les receptes de cuina i promourem el tast d'aliments ecològics i de temporada.
Continguts	• Què és l'alimentació? Funció dels nutrients. • Origen del aliments: agricultura, ramaderia, pesca. Impacte ambiental i social del nostre model alimentari. • La transformació dels aliments i la qualitat final dels mateixos. • Aliments ecològics: avantatges de la producció ecològica. • Els additius químics: què són? Són nutrients? Relació dels additius amb la salut • Reconeixement dels productes ecològics: etiquetatge estatal i europeu. • Avantatges dels productes locals per al nostre entorn i economia. Coneixement d'alguns d'aquests aliments. • Els aliments de temporada. • L'agroecologia i l'alimentació sostenible • Les receptes de cuina i la cultura alimentaria. • El paper de les dones en la historia de l'alimentació i la cuina de qualitat. • La importància de la implicació de tots els membres de la família en l'alimentació.

TALLER DE CONSUM RESPONSABLE	
Descripció	Treballarem a través d'un joc de simulació per equips la importància d'aplicar criteris de sostenibilitat en la compra d'aliments. Cada equip tindrà un roll diferent en una situació concreta hi haurà de preparar un menú i elaborar la llista de la compra per poder-lo realitzar. Després l'alumnat podrà anar a comprar eixos aliments en un supermercat que muntarem a l'aula amb productes reals que es podem trobar en els comerços on les famílies compren habitualment. L'objectiu serà que realitzen la compra de la manera més sostenible aplicant els criteris que prèviament haurem treballat en la primera part del taller. Finalment, es realitzarà una conclusió i als alumnes proposaran canvis que poden aplicar en la seua pròpia familiar a l'hora de fer la seua compra. Els equips seran mixtes per a que els xiquets i xiquetes treballen junts i interioritzen que l'alimentació en les famílies és una tasca compartida entre tots els membres de la família, siguen homes o dones.
Continguts	• Què és el consum i l'alimentació sostenible. • Impactes ambientals i socials del model d'alimentació actual • Criteris de compra. • Origen dels aliments i contaminació • Aliments ecològics i segells: beneficis de l'agricultura i la ramaderia ecològica • Productes locals i de temporada. Qualitat dels aliments i economia local • Tipus d'envasos i la problemàtica dels residus. • Ingredients, additius i processat dels aliments. Salut alimentària • L'alimentació en les famílies: Corresponsabilitat en les tasques que fan referència a l'alimentació familiar. • Empoderament del consumidor. Ferramentes per poder decidir el que compre i ser conscient del meu impacte

Tallers amb les famílies i xerrades informatives

Els canvis en els models d'alimentació que es treballen a les escoles i instituts han d'integrar a les famílies per a poder consolidar-se de forma positiva i global. Moltes vegades es deixa al marge a aquest col·lectiu de la comunitat educativa i això dificulta l'acceptació dels canvis que es pguen promoure des dels centres, veient-se més com una imposició que com una necessitat. El treball de sensibilització amb les famílies ens permet estendre les propostes de canvi a aquest col·lectiu d'una manera constructiva, i els donem l'oportunitat d'expressar els seus dubtes i ampliar el ventall d'usuaris per al canvi de model alimentari que volem aconseguir. Les escoles i instituts son un reflex de la societat que volem i no ens em d'oblidar que les famílies formen part de la societat més pròxima al centres educatius.

Podem organitzar el taller de consum amb les famílies dels alumnes, amb l'ajuda de l'AMPA i l'equip directiu, o també organitzar xerrades especifiques amb experts divulgadors adreçades especialment a les mares i pares.

Aquestes accions les vam dur a terme en el projecte Crea.e 2019 amb gran acceptació en els centres participants. En aquesta ocasió la xerrada la va oferir Dolores Raigón catedràtica en Bioquímica i investigadora en el camp de l'agricultura ecològica del Universitat de València.

En Crea.e 2022 tenim de nou activitats amb les famílies i a la web del projecte podreu trobar el material de recolzament que oferim a aquest col·lectiu per consolidar el que aprenen durant les activitats

Xerrada formativa a les famílies del l'Aulari de Caudiel, 2019

Joc on-line L'aventura de l'alimentació sostenible

https://crea-e.masdenoguera.es/#jocon-line

Amb aquest joc on-line volem traslladar el nostre taller presencial de Consum responsable a un format digital i autodidacta per a que els docents tinguen la capacitat de gestionar els continguts i adaptar-los al seu ritme d'ensenyament, i també a la capacitat d'aprenentatge dels seus alumnes. Amb diferents unitats didàctiques es treballen els conceptes més importants del Consum responsable i la problemàtica ambiental que es deriva d'una alimentació poc sostenible a la nostra societat.

És una ferramenta que ajuda a posar en el centre de l'aprenentatge els hàbits d'alimentació i consum que es tenen avui en dia, per intentar transformar de manera conscient aquest model insostenible, de forma crítica i constructiva, ajudant als alumnes a prendre decisions que afavorixquen canvis positius, tant als centres educatius com en les famílies.

La proposta es concep des d'una perspectiva d'universalitat, és a dir que puga ser aplicada en el màxim de dispositius possibles i que puga ser aprofitada pel màxim d'usuaris possibles. La intenció és que es puga treballar des de l'aula però també des de casa amb la major facilitat possible per als alumnes i els docents i amb una estructura clara i senzilla i consta de les següents parts:

1. Una introducció al joc i presentació dels personatges.
2. 4 unitats didàctiques presentades com a 4 aventures temàtiques protagonitzades per xiquets i xiquetes, amb una història com a fil conductor i una problemàtica ambiental diferent en cadascuna d'elles derivada del model actual de producció i consum d'aliments. Els els participants aconseguiran, quan superen cada aventura, una part de la clau per al joc final.
    a. **Unitat 1. L'agricultura ecològica**. Una aventura per conèixer els beneficis de l'agricultura ecològica front l'agricultura "convencional" actual i el problema de seguir amb un model d'agricultura insostenible.
    b. **Unitat 2. El viatge dels aliments.** Una aventura per adquirir coneixements i crear un nivell de consciència sobre l'origen dels aliments, els seus cicles de transport i comerç i les conseqüències, ambientals, socials i econòmiques que provoquen al planeta.
    c. **Unitat 3. Els envasos dels aliments.** Una aventura per crear consciència sobre l'impacte que pot tenir al planeta l'ús d'un tipus d'envasos o altres en l'alimentació. Informar sobre els envasos que poden trobar al seu voltant i que sàpiguen distingir-los per saber quins són més o menys nocius per al medi ambient i la seva salut.
    d. **Unitat 4. Qualitat dels aliments.** Una aventura per ser capaços de trobar la relació que hi ha entre els aliments ecològics, poc processats, locals i de temporada amb la salut i una bona alimentació. Entendre conceptes sobre la nutrició i les característiques dels aliments en l'actualitat.
3. Un joc final d'elaboració per equips d'un menú de temporada i la realització d'una compra sostenible que serà puntuable segons els aliments que trien en el supermercat del joc, donant més puntuació si trien els aliments més sostenibles i menys puntuació si

trien el més contaminants i poc saludables. En aquest joc, els alumnes hauran de posar en pràctica el que han aprés en les 4 aventures anteriors.

A més consta de més materials complementaris per facilitar la tasca educativa als docents i als alumnes:

1. Una Guia descarregable per als docents amb el funcionament del joc, els continguts eductius, l'aprofitament curricular i un conjunt d'activitats complementàries per a realitzar en l'aula, importants per a consolidar els conceptes treballats i convertir-los en accions positives. **És molt important consultar primer la guia per poder posar en pràctica l'activitat.**
2. Dos vídeos tutorials per a entendre con es juga al joc, un per als docents i l'altre per als alumnes.
3. Un material de recolzament per a programar el treball a l'aula integrant els joc com a recurs educatiu. Aquest material és una Guia de treball per utilitzar el joc i les activitats complementaries amb un exemple de programació.

Les aventures o unitats didàctiques són independents, de manera que els docents podeu triar per quina començar i quant de temps voleu dedicar-li a cada temàtica. És important iniciar el treball a l'aula amb unes sessions prèvies per tractar conceptes importants que han de tindre clars abans de jugar cada unitat.

Els continguts del joc els podeu trobar a la **Guia de docents del joc** en la web de Crea.e, així com l'accés per a jugar: **crea-e.masdenoguera.coop**

Aquest material el poden fer servir **tots els centres educatius de primària i secundària** que estiguin interessats en treballar el consum i l'alimentació sostenible, de manera significativa i aprofundint en els objectius d'aconseguir un canvi en el model de consum alimentari dels alumnes, les seues famílies i l'escola o institut.

El joc està dissenyat per a que es puga desenvolupar especialment amb els alumnes del **tercer cicle de primària i de primer cicle de l'ESO**.

L'hort escolar ecològic: l'experiència directa de l'agricultura ecològica

https://crea-e.masdenoguera.coop/#hort-escolar

Avui en dia tenim diversitat d'aliments d'arreu del món, transformats, processats i envasats de mil maneres i colors per a que el consumidor es senca atret, no per l'aliment , si no per l'embolcall. Aquest model de consum alimentació a allunyat a les persones de l'origen primari dels aliments, del contacte directe de la producció més bàsica i important: l'agricultura. Per a reforçar un canvi de model alimentari l'hort escolar ecològic pot jugar un paper molt important perquè es tracta d'un recurs pràctic, vivencial i pròxim a l'alumne que permet entendre de primera mà d'on ixen els nostres aliments, que es necessita per a produir-los i quina és la manera més respectuosa de fer-ho. El concepte d'agricultura ecològica es compren a la perfecció, a la vegada que s'experimenta en les diferents fases de creixement de les plantes hortícoles.

És un recurs que es pot utilitzar en tots els nivells educatius i que fomenta la cooperació entre tots els cursos, donant valor al treball cooperatiu per millorar i fer créixer els nostres aliments.

En Crea.e 2020 i Crea.e 2021 vam dissenyar un material didàctic per a que els docents tinguen les ferramentes necessàries per a iniciar o millorar la utilització de l'hort escolar ecològic del seu centre, i convertir-lo en un recurs didàctic útil i de qualitat. Per això es necessita treballar tant aspectes de funcionament i de gestió d'un horts ecològic escolar com aspectes didàctics que serveixin per a traslladar els continguts de l'hort a les diferents àrees educatives del currículum escolar.

El material està format per 16 blocs temàtics i cadascun d'ells té 3 tipus de continguts de divulgació i aprenentatge diferents que es complementen entre sí. Consulteu tots els materials en la web de Crea.e.

En cada bloc temàtic podreu trobar:

- Material audiovisual en format de vídeos curts de les principals qüestions i tècniques a tenir en compte en eixa unitat.
- Material de suport i consulta de cada un dels apartats de les Unitats.
- Guia d'aprofitament curricular de l'hort per a poder treballar en diferents àrees eductives del curs amb activitats didàctiques en l'hort o sobre l'hort.

Transició al menjador escolar sostenible.

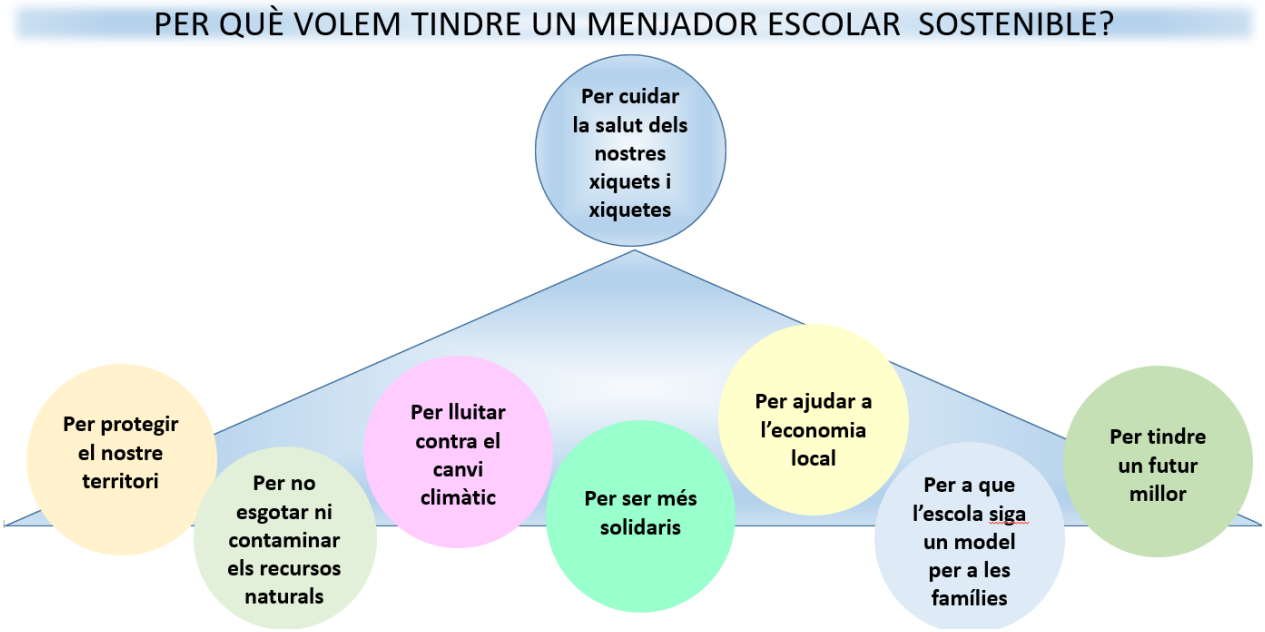
https://crea-e.masdenoguera.es/#formaci%C3%B3online

Molts centres educatius estan prenent consciència de la importància del menjador escolar com a part molt important dels seus projectes d'educació ambiental i salut i que per tant és hora d'apostar per espais que alimenten i eduquen als seus alumnes de la manera més respectuosa amb el medi, l'escola i com no, els infants.

Però com fer-ho? La transició a un menjador escolar sostenible és un treball complex perquè implica la participació de tots els agents de la comunitat educativa, des dels mestres, a l'equip directiu, les famílies, els educadors, les cuineres, l'empresa de menjador, etc. Requereix d'un treball previ de comprensió i sensibilització de la problemàtica per a que tots recolzen i faciliten el canvi. A banda, estan les qüestions tècniques i de gestió, de proveïdors i de realització de menús. Tota aquesta feina de vegades frena o complica l'inici o la continuïtat d'aquest procés.

En Crea.e hem dedicat diverses jornades formatives dirigides a tota la comunitat educativa per tractar els beneficis dels aliments ecològics i locals a les escoles i la **Transició al menjador escolar sostenible**. En 2020 i 2021 aquesta formació va ser en format on-line i les diferents ponències d'experts i experiències van quedar enregistrades, i en la web del projecte podeu veure les intervencions.

Si el vostre centre està iniciant la transició al menjador escolar sostenible o ja ha donat algun pas en aquest sentit, segur que els vídeos de la nostra web us poden ajudar, amb conferències d'experts i d'altres centres que tenen experiència en aquest procés.



ALTRES RECURSOS I PROJECTES

https://www.caecv.com/va/qui-som-2/

El Comité d'Agricultura Ecològica de la Comunitat Valenciana (CAECV) és l'Autoritat de Control encarregada de certificar els productes agroalimentaris ecològics d'origen vegetal o animal, transformats o no, obtinguts a la Comunitat Valenciana. A la seua pàgina trobareu informació sobre l'agricultura i ramaderia ecològiques i els seus criteris a l'estat espanyol i la Unió Europea, així com els beneficis que ens aporta a la societat i el medi ambient.
En aquest vídeo expliquen molt bé en que consisteix aquesta pràctica d'agricultura respectuosa amb l'entorn i els recursos: **https://youtu.be/Yxd2wDImdq4**

https://cerai.org/sensibilizacion/guia- sostenibilitat-al-plat/

Acompanyar escoles públiques cap a la transició cap a un Menjador Escolar Sostenible, amb la participació de tots els actors implicats en el menjador escolar, per aconseguir elaborar estratègies alimentàries sostenibles en els mateixos, tenint en compte els principis de la sobirania alimentària, A més pretén generar agents multiplicadors a través dels CEFIRES (centres públics de formació del professorat) de Torrent i València, a través de cursos de formació professional en el CIPFP el Canastell de Sant Vicent del Raspeig. Finalment es pretén crear una Taula per la Restauració Sostenible del País Valencià.

https://www.fuhem.es/comedores-escolares-ecologicos/

La Fundació Fuhen promou un model d'ecomenjador escolar per intentar reduir l'impacte ambiental alhora que proporcionen dietes equilibrades als usuaris. El més interessant d'aquesta web, és que han creat una sèrie de materials didàctics en forma de pòsters, fullets i vídeos curts per als alumnes amb informació clara i didàctica sobre l'agroecològia, els aliments de temporada i proximitat i els problemes ambientals del model de consum alimentaria actual. Doneu-li una ullada a aquests recursos que segur que us aporten molta informació per al vostre treball.

http://hortadelrajolar.novessendes.org/horta_del_rajolar/projectes/

La Fundació Novessendes i l'Ajuntament de Betxí són els impulsors d'aquest projecte que tracta de desenvolupar un procés col·lectiu de construcció d'oportunitats d'aprenentatge i d'ocupació a través de l'agroecologia, en el que participen persones disposades a treballar per cercar oportunitats des de la mateixa responsabilitat i compromís de grup. El projecte posa en marxa una finca que a més d'aportar un aprenentatge experimental genera producció per comercialitzar a la localitat. A més podeu realitzar visites guiades al seu hort agroecològic i consultar els seus projectes a la web.

https://escolesquealimenten.org/materials-didactics/

La plataforma Escoles que Alimenten està conformada per diferents organitzacions lligades a l'àmbit de l'alimentació, el desenvolupament rural, l'economia social i l'educació.
Aquesta plataforma és el resultat de l'articulació **d'un moviment de denúncia sobre l'escassa qualitat del menjar** que moltes vegades ofereixen els menjadors escolars i el reclam de la incorporació de criteris de qualitat i sostenibilitat en la selecció de les empreses que els gestionen. En l'apartat de la web de materials didàctics trobareu diferents projectes de treball sobre alimentació sostenible.

https://projectes.fundesplai.org/esplaismessostenibles/category/esmorzars-i-berenars-sostenibles/

Fundesplai és la marca amb què es presenten la Fundació Catalana de l'Esplai i les entitats que aplega. Dins la seua campanya Esplais més sostenibles comparteixen una sèrie d'activitats sobre els residus dels esmorzars a l'escola que es poden aprofitar per fer en el temps de pati o d'esplai al menjadors escolar, per enriquir aquests moments amb propostes que ajuden a crear un entorn i uns hàbits més sostenibles.

https://aulariocaudiel.blogspot.com/

Aquest bloc naix arrel d'un projecte educatiu que uneix l'agroecologia amb l'escola Els bons sabers del camp, la història, la biodiversitat, la salut i l'alimentació com a fil conductor d'una sèrie d'activitats precioses i cuidades, per a totes les edats. Cesca Peres ha fet un gran treball amb els alumnes de l'Aulari de Caudiel i ha compartit al seu blog totes les activitats i recursos que ha anat creant aquest anys per al seu lliure aprofitament. Una meravellosa manera de treballar l'alimentació i la ruralitat amb els nostres xiquet i xiquetes.