

Títol del projecte:

La cantina que volem

CURS/ÀMBIT
3r ESO
FQ, BG, EViP,
Emprenedoria,
Informàtica (Tecno)

AUTORIA:

Òscar Falcó; Natàlia Sandez;
Bàrbara Torrico; Claudia Ureta;
Marta de Buen; Llúcia Aviño

ON ES DURÀ A TERME:

Centre educatiu. Nivell 3r ESO
grups ordinaris

STEAM per a la
Justícia Global

EDU
GLOBAL
STEM



OBJECTIUS: Què volem que passi? Què volem que aprenguin?

PEDAGÒGICS:

Elaborar **critèris de consum responsable, saludable i sostenible** per implementar a l'oferta dels productes de la cantina. Tractament informàtic de dades: anàlisi nutricional dels productes, enquestes a la resta d'alumnat... Acordar, dissenyar i proposar un pla de cantina més saludable.

EDUGLOBAL:

Tenir en compte la diversitat cultural o tria personal així com de comerç just a l'hora de dissenyar l'oferta propia. Tractament de dades amb **perspectiva de gènere**. Proposta de gestió de proximitat amb perspectiva social.

IMPACTE ESPERAT:

Vist i plau de direcció de la Proposta de Cantina Saludable. Implementació de la nova oferta de productes segons criteris nutricionals socioambientals. Canvi de gestió de la cantina (ccop, alumnat, AFA)

PLANIFICACIÓ

Nº SESSIONS : Tot el curs (per mòduls)

PUNT DE PARTIDA: Context, repte, problema, necessitat social...

L'oferta de la cantina del centre no és saludable, ni per nosaltres, ni per a la societat, ni per al medi ambient. És això el que volem?

Com s'inclou la **creativitat**?

Promoció del canvi de proposta (campanya de sensibilització i màrqueting): infografies amb perspectiva de gènere, cunyes radiofòniques, cançons, vídeos, eslògans, aromes...

COORDINACIÓ: Treballareu de manera individual o amb docents de diferents àmbits/nivells? Cal coordinació amb la resta de membres del claustre. Com serà aquesta coordinació?

- **Docents d'equip docent:** física i química, biologia i geologia, empenedoria i educació visual i plàstica, informàtica (Tecnologia).
- Implicació de tota la **comunitat educativa** per dur a terme la proposta a la pràctica.

Quines pràctiques STEAM poses en joc?

(Penseu en les maneres de pensar, fer, sentir i comunicar les STEAM)

S: Funció nutrició: conèixer allò que mengem. Composició dels productes. Efectes que pot tenir a l'organisme.
T: disseny del procés per resoldre la necessitat d'una cantina més sostenible.
A: Disseny infografies/màrqueting

Treball cooperatiu: la manera també és el missatge. La proposta incorpora maneres de fer i treballar de l'educació per a la Justícia Global? Transversalitat, horitzontalitat, assemblees, preseca de decisions, empoderament...

Divisió de la classe en grups heterogenis, tenint en compte la inclusió i la perspectiva de gènere. Treball cooperatiu a partir de rols (secretari, portaveu...). Divisió del treball per subtemes, que cada grup tractarà independentment, per posar en comú més tard.

OBERTURA DE LA PROPOSTA: L'alumnat ha de prendre iniciatives? Ha de decidir coses? Intervé en el disseny de la proposta?

És l'alumnat qui decideix quin tipus de cantina vol i perquè, qui busca proveïdors, gestors, col·laboradors, etc, qui prepara la proposta, inclòs un pressupost, i qui presenta aquesta proposta a l'equip directiu i, de fet, a tota la comunitat educativa.

Relacions i aliances: la proposta inclou la coordinació amb persones o entitats fora del centre, del territori? Quines?

Implicació de les famílies de l'AMPA/AFA, Cooperatives de consum per inspirar criteris i accedir a proveïdors (ateneus cooperatius?) Establiment d'aliances amb associacions de diferents col·lectius del barri. Demanar assessorament al consell comarcal per aconseguir un preu just que sigui asequible alumnes amb pocs recursos.

INICI La cantina que tenim.

Observació i enquesta sobre el consum a de la comunitat educativa per conèixer la situació actual.

Què s'hi ven? Què s'hi compra?

Recerca i anàlisi documental de com afecten aquests productes a:

- la nostra nutrició i salut?
- el nostre entorn?
- el medi ambient? → càlcul virtual de la petjada ecològica i hídrica

Anàlisi experimental de la composició d'alguns aliments: evidenciem la quantitat de sucre i greix dels productes. Què són les E?

DESENVOLUPAMENT La cantina que volem.**Elaboració de la Proposta de Cantina Saludable**

Preses de decisions

- tractament dades enquestes de centre
- càlcul de la rendibilitat d'una nova oferta
- campanyes de sensibilització i foment d'hàbits saludables
- estudi de viabilitat econòmica de la nova proposta
- elaboració d'un pressupost i contemplar la manera de becar o facilitar a l'alumnat més desafavorit la possibilitat de consumir aquests productes
- desenvolupament d'estratègies integradores que generin sinergies tant a nivell de comunitat educativa com d'EDO.

TANCAMENT

Sensibilització a l'aula i campanya al centre

Lliurament de la Proposta de Cantina Saludable a direcció i a l'AMPA/AFA.

Presentació de la proposta a tota la comunitat educativa, incloent una prova pilot: mostra de productes proposats (esmorzar/ acte de centre com una graduació?)

Penjar les infografies sobre la sal, el sucre, els greixos que contenen els aliments processats.

Resultats de viabilitat del pla d'empresa.

Justícia Global

Quins eixos de l'EpJG treballa?

- Relacions de poder, drets humans i governança
- Perspectiva feminista
- Justícia econòmica i social
- Pau i no violència
- Interculturalitat crítica
- Justícia Ambiental

Per què? Com?

Integració de criteris de sostenibilitat i realitats socials.

Comprant productes ecològics, de proximitat, de comerç just i ajudant a esmorzar als alumnes més desfavorits.

Quines dimensions aborda la teva proposta?

- Sensibilització
- Educació i Formació
- Recerca
- Incidència i Mobilització social

Per què? Com?

Educació i formació en nutrició, impacte social i ambiental, per tal de sensibilitzar l'alumnat en l'efecte de la seva dieta en aquests àmbits.

Mobilització per tractar de sensibilitzar a resta de la comunitat educativa i generar el canvi que desitgem a la cantina de centre.