



Alimentar el canvi

Institut Escola Projecte - Barcelona

projecte@escolaprojecte.cat

ESO 2n Cicle

Medi Ambient

Tecnologia i Comunicació

Salut i Benestar

Drets humans i equitat

Tecnologies Maker

Plòter de tall

Impressió 3D

Audiovisual

Durada

entre 25 i 35 hores

Propòsit del projecte

Conscienciar l'alumnat sobre com les decisions alimentàries afecten la salut, el medi ambient i la justícia social, promovent hàbits saludables i sostenibles. El projecte pretén reduir el malbaratament alimentari, fomentar el consum responsable i sensibilitzar la comunitat educativa mitjançant accions divulgatives i productes creats per l'alumnat.

Pregunta essencial, repte o servei

Com podem transformar els nostres hàbits alimentaris perquè siguin saludables i sostenibles sense perjudicar el planeta?

Descripció del projecte

El projecte d'Alimentació Sostenible i Saludable fomenta hàbits alimentaris saludables, el consum responsable i la consciència ambiental mitjançant una metodologia activa i competencial. L'alumnat investiga la relació entre alimentació, salut i sostenibilitat a través de tallers, sortides, activitats experimentals i la col·laboració amb entitats del territori. El projecte incorpora tecnologies maker i eines digitals per dissenyar productes de sensibilització que es presenten a la comunitat educativa.

Creació d'obres o productes

L'alumnat dissenya i fabrica un Nutriplat amb eines maker i impressió 3D per representar una dieta equilibrada. També crea vídeos cooperatius sobre l'elaboració de menús saludables i sostenibles, editats amb eines digitals. El projecte inclou la creació de pòsters,

infografies i presentacions per sensibilitzar l'alumnat de primària i la comunitat educativa. Durant el procés es fan proves, revisions i millores dels productes per comunicar els missatges de manera clara i creativa.

Reflexió de les persones implicades

Valorem el projecte d'Alimentació Sostenible i Saludable com una proposta clau per a l'aprenentatge competencial. Permet treballar la relació entre alimentació, salut i sostenibilitat de manera significativa i aplicada. (Albert i Carme, docents). El plat de Harvard ha canviat el plat de casa (Emma, alumna). Es poden fer menjars bons a base d'aliments saludables (Bruna, alumna). Hem fet cohesió de grup al cuinar junts a casa d'un company (Tomàs, alumne)

