



FAIG

cesire



Generalitat de Catalunya
Departament d'Educació
i Formació Professional



D'on prové tot el peix que consumim?

Escola El Serrallo - Tarragona

e3003306@xtec.cat

Primària 2n Cicle

Medi Ambient

Tecnologies Maker

Tall làser

Durada

entre 25 i 35 hores

Propòsit del projecte

Que l'alumnat compregui els sectors econòmics vinculats a la pesca i prengui consciència de les necessitats del sector pesquer local del Serrallo, per tal de desenvolupar un consum responsable que reverteixi els problemes ambientals dels oceans i enforteixi l'economia de proximitat.

Pregunta essencial, repte o servei

Com podem triar i consumir peix de manera responsable per cuidar el medi ambient i l'economia local?

Descripció del projecte

L'alumnat investiga d'on prové el peix que consumim i quin recorregut fa des del mar fins a la taula. A partir de la realitat del barri del Serrallo, coneixen els sectors econòmics relacionats amb la pesca, visiten el mercat, analitzen etiquetes i espècies de temporada i reflexionen sobre com les nostres decisions de compra afecten el medi ambient i l'economia local.

Creació d'obres o productes

Al llarg del projecte l'alumnat elabora murals sobre els sectors econòmics, una línia visual "del mar a la taula", gràfics de peix de temporada, anàlisi d'etiquetes i receptes amb peix responsable. El producte final és una exposició oral i visual on comparteixen amb la comunitat educativa què han après sobre l'origen del peix, el consum responsable i la importància de la pesca local. A més, com a producte final, també s'elabora peixos de km 0 amb la talladora làser per mostrar, d'una manera més lúdica i interactiva, els 3 sectors.

Reflexió de les persones implicades

"Hem après a reconèixer el peix de la veda i de km 0 visitant el mercat; ara entenem que comprar al barri ajuda el mar" (Alumnat de 3r). "A casa hem notat un canvi molt positiu en els hàbits; els nostres fills ens ajuden a triar el peix sostenible mirant les etiquetes" (Famílies del centre).

