



El fruit de l'esforç

Escola La Parellada - Santa Oliva

e3005595@xtec.cat

Primària 1r Cicle

Medi Ambient

Salut i Benestar

Tecnologies Maker

Plòter de tall

Durada

entre 35 i 50 hores

Propòsit del projecte

Que l'alumnat entengui el procés complet dels aliments des de la terra fins al plat, identificant la desconexió actual entre el consum urbà i la producció rural com un problema social que genera falta de valoració del menjar. El propòsit és que el grup desenvolupi una consciència profunda sobre l'esforç, el temps i la cura que implica el cultiu orgànic, essent capaços de cultivar, cuidar, collir i transformar un aliment en un plat elaborat. Així, s'apropien de cada fase del cicle per esdevenir ciutadans responsables i agraïts amb l'entorn.

Pregunta essencial, repte o servei

Per què és important el procés que hi ha des de la llavor fins al plat?

Descripció del projecte

L'alumnat investiga l'origen de les verdures mitjançant l'observació directa i l'experimentació a l'hort escolar. El procés inclou el disseny del cultiu, la sembra i la gestió diària del reg, on els infants prenen decisions basades en l'observació del clima. Per combatre la visió abstracta del menjar, l'alumnat s'entrevista amb pagesos locals per entendre el seu ofici i culmina el projecte amb una acció de servei: la transformació del seu producte en un menú saludable servit en un restaurant gestionat per ells mateixos, tancant així el cicle real de producció de l'hort a la taula.

Creació d'obres o productes

La creació principal és la Festa del restaurant, on l'alumnat dissenya la identitat de l'espai mitjançant processos maker. Fabriquen cartells i rètols del restaurant, identificadors personals i enganxines per definir els rols (cuiners, cambrers i clients). També elaboren el "Menú de la Collita" i un diari de camp amb dibuixos científics. El procés combina el disseny gràfic manual amb tècniques de tall i construcció d'elements de rol, posant la creativitat al

servei d'una experiència real que comunica l'esforç viscut des de la sembra fins a la transformació final dels aliments al plat.

Reflexió de les persones implicades

"He après que si no cuides la teva planta amb paciència i aigua, no podràs fer mai una amanida" (Alumne de 2n). "Veure com valoren ara l'esforç que hi ha darrere d'un plat de verdura és la millor transformació educativa" (Mestra). "A casa hem començat a comprar al mercat de proximitat gràcies a tot el que ens ha explicat el nostre fill sobre l'hort" (Pare). "Col·laborar amb els infants ens ha retornat la il·lusió per transmetre els sabers de la terra a les noves generacions" (Pagès avi).

