



EMBOCALLS MICHELIN

DILLUNS 	DIMARTS 	DIMEGRES 
DIJOURS 	DIVENDRES 	DISSABTE 

  

La cuina de les estrelles

Escola Els Pins - Castelldefels

Natalia, Arnau i Laia Parejo

Primària 2n Cicle

Salut i Benestar

Tecnologies Maker

Impressió 3D

Durada

entre 35 i 50 hores

Propòsit del projecte

Que l'alumnat integri hàbits d'alimentació saludables i sostenibles per cuidar la seva salut i la del planeta, tot prenent consciència de la importància de reduir aliments ultraprocessats i prioritzar productes locals i de temporada. Alhora, que actui de forma solidària col·laborant amb el Banc dels Aliments per promoure una alimentació digna i justa per a tothom.

Pregunta essencial, repte o servei

Com podem canviar el món des del plat?

Descripció del projecte

En aquest projecte, l'alumnat reflexiona sobre la relació entre allò que mengem i el món que volem construir. Descobreixen què vol dir una alimentació saludable i sostenible, i com les seves decisions, i també les dels restaurants, poden tenir un impacte positiu en la salut de les persones i en la del planeta. Exploren com funciona el nostre cos i el sistema digestiu, aprenen a reconèixer els diferents tipus d'aliments i nutrients, investiguen la gastronomia de les comarques catalanes, coneixen restaurants Michelin, fan una campanya de recapte d'aliments i dissenyen embolcalls sostenibles.

Creació d'obres o productes

Durant el projecte, l'alumnat ha creat receptes d'esmorzars saludables tenint en compte els nutrients i els hàbits equilibrats. També ha dissenyat embolcalls sostenibles per reduir residus i fomentar l'ús de materials reutilitzables. Finalment, ha ideat una campanya publicitària amb cartells i vídeos per sensibilitzar la comunitat educativa sobre la importància de menjar bé i cuidar el planeta. Un procés creatiu que connecta salut, sostenibilitat i acció real.

Reflexió de les persones implicades

Aquest projecte ens ha ajudat a prendre consciència que allò que mengem pot tenir un impacte directe en la nostra salut i també en el planeta. L'alumnat ha après a cooperar, a escoltar-se i a prendre decisions . A nivell personal, molts/es alumnes han canviat hàbits d'alimentació i han començat a implicar les famílies, especialment en els esmorzars. A l'entorn educatiu, el projecte ha generat interès i accions concretes com la campanya de recapte on s'implica a la comunitat i la difusió d'embolcalls sostenibles.

