

Els infants, protagonistes del temps de lleure

7 i TRIA gestiona projectes pedagògics per als menjadors escolars

Fa 25 anys, un grup d'amics, amb inquietuds educatives i culturals, i sobretot, un esperit col·laboratiu i de voluntariat, van decidir fundar 7 i TRIA. Volien i creien necessari donar un nou impuls i una nova visió a l'educació en el lleure infantil i juvenil. Van iniciar-se en el món educatiu donant suport escolar amb activitats de lleure en horari interlectiu. Amb el pas del temps i les noves necessitats socials i laborals, van crear el que és actualment 7 i TRIA, una empresa de serveis educatius i d'alimentació. L'experiència recollida durant aquests anys, la confiança de les famílies, de les AMPA i les escoles, els més de 1600 professionals que dia rere dia treballen per afavorir el desenvolupament autònom dels més petits i, evidentment, conèixer els nens, fan que 7 i TRIA pugui oferir un gran ventall d'activitats de lleure de qualitat.

Compromís educatiu

Menjar i seure a taula forma part del procés educatiu dels infants. 7 i TRIA considera que l'alimentació és una funció biològica i al mateix temps una funció social i cultural essencial, per això, fa 10 anys incorpora la cuina per a col·lectivitats dins del seu projecte educatiu. Fruit d'aquesta fusió, neix un nou concepte, la cuina pedagògica. És habitual amagar el dinar el dia de carnaval, o trobar per dinar llegendes i poemes i delícies de drac el dia de Sant Jordi. Elaboren de forma transversal un projecte únic pedagògic-cuina que facilita la seva aplicació i que potencia tant la part educativa com nutricional, les dues tenen el mateix origen: la dieta equilibrada i la transmissió d'hàbits i valors. Una feina que requereix un grau de professionalització

Aprenen valors convivint en un espai afectiu de migdia



tant per part dels coordinadors pedagògics i de cuina, que fan el seguiment setmanalment del projecte educatiu i nutricional, fins a l'equip de monitors i cuina que posen tots els ingredients a l'olla perquè els infants creixin, jugant i menjant.

Proposen un temps de migdia on el nen és l'eix fonamental. Treballen conjuntament amb les famílies i els centres on la comunicació i la continuïtat de la línia pedagògica de l'escola esdevé la base de la seva intervenció educativa i dona sentit a la seva tasca: Educar

Gastronomia sensitiva i Gustipèdia

Durant aquest curs, amb 7 i TRIA els infants descobreixen els diferents gustos i les seves sensacions: el dolç, el salat, l'amarg, l'àcid i umami. Totes les activitats del migdia estan relacionades amb el gust: gimcanes, tallers, jocs, experiments i e-lleure, un nou concepte educatiu que introdueix les tecnologies al lleure. El menjador de les escoles comparteixen, a través d'un blog, les seves experiències, com l'elaboració d'un pastís

de xocolata amb galetes, que es convida a cuinar en família. I han creat la seva particular enciclopèdia gastronòmica, la Gustipèdia, un receptari 2.0 elaborat a partir de les seves receptes.

Compromís social

Aquest compromís educatiu pren encara més força amb la part "invisible" de l'empresa: el seu compromís social. "Invisible" perquè no en fan ressó, tot i que és una de les raons de ser de l'empresa, amb un enorme grau d'implicació, a tots els nivells.

D'entrada, treballen amb proveïdors que tinguin com a finalitat la reinserció laboral de persones amb risc d'exclusió social, com ara la Fageda, que vetlla per la integració laboral de persones amb discapacitats. El material imprès de l'empresa, com la revista trimestral i altres projectes, els fa ICÀRIA Iniciatives Socials, entitat sense afany de lucre, que dona suport a infants i joves amb discapacitats intel·lectuals. Les col·laboracions amb les escoles, amb el préstec de materials, o el suport a les activitats

dels centres i dels ajuntaments, en són altres exemples. Una feina que va més enllà de l'àmbit local: acaben de posar en marxa, dins del marc de col·laboracions educatives que fan en el territori, juntament amb l'àrea d'educació del Consell Comarcal d'Osona, la



promoció del monestir romànic de Sant Pere de Casserres a la comarca d'Osona. Aquest compromís, que porta l'empresa al seu ADN, s'entén des del moment que consideren que és necessari per fer créixer la societat.

Menjadors afectius

Avui, la preocupació de 7 i TRIA és, més que mai, el benestar emocional del nen. Conscients dels canvis i de l'evolució que suposa tot procés educatiu, innoven cap a un temps de lleure on el nen continua sent protagonista, fent especial èmfasi en la gestió d'emocions. Aprofundir en el camp de la pedagogia invisible, per potenciar l'autonomia del nen, també forma part d'aquest aprenentatge, dins d'un marc relacional basat en la transmissió implícita de coneixements, en el clima afectiu del menjador i en els diferents sistemes que conformen la seva realitat. Una feina que només és possible coneixent l'infant i estimant-lo.

Són una empresa de cuina pedagògica, on educació i nutrició, formen part d'un mateix projecte