

Sostenibilitat, alimentació i consum responsable

Apropar-nos a la terra, tocar-la, olorar-la, embrutar-nos i, sobretot, aprendre de la terra tot el que la terra ens pot ensenyar.



Una mica d'història del Projecte:

El Projecte d'Hort ecològic és pioner i innovador en el municipi de Sta. M. de Palautordera a més de participar en el desenvolupament sostenible del municipi, forma part del PEC com a eix transversal.

El Projecte de Cuina-Menjador de l'Escola, està íntimament lligat al de l'Hort Ecològic ja que formen part d'una mateixa filosofia de vida. Una part important de les verdures que els nens i nenes mengen al menjador de l'Escola les han plantat, regat i cuidat ells mateixos.

A l'hort de l'escola, els nens i nenes acompanyats pels adults, mestres, avis pagesos, i el conserge, hi planten tomàquets, cols, api, pèsols, mongetes, maduixeres, coriandre, farigola, sàlvia, romaní, espenallac ... És una bona manera d'apropar-nos a la terra, de tocar-la, d'olorar-la, d'embrutar-nos i, sobretot "d'aprendre de la terra tot el que la terra ens pot ensenyar".

Treballem l'hort creant vincles i interrelacions generacionals bàsiques en el creixement i maduració de l'infant. Entenem l'hort com a suport didàctic pels alumnes però també com a mitjà per treballar l'Educació Ambiental com a instrument pedagògic integrador. Una de les grans preocupacions del professorat del centre és aplicar una metodologia innovadora, activa i participativa, amb l'objectiu primordial d'implicar l'alumnat en el seu propi aprenentatge.



La formació en valors és una meta a aconseguir, per això s'analitzen quines de les àrees, expectatives i activitats didàctiques són les més adequades.

Així, el projecte de l'hort s'utilitza com un recurs pedagògic més, a disposició del Centre, per assolir aquesta formació en valors, ja que ens en permet treballar un munt: responsabilitat, implicació, pensament crític, respecte per la natura i el medi ambient, treball cooperatiu, autonomia, sostenibilitat, apropament a una alimentació ecològica i més saludable, el consum responsable, la importància de la recuperació de llavors autòctones i dels mètodes tradicionals de treballar la terra, entre d'altres.

Optem per un hort ecològic, lluny de l'agricultura convencional. Per això, a l'escola, és important tenir una compostadora que formi part d'aquest cicle i d'aquesta manera apropar-nos a una cultura de la sostenibilitat.

Aquest Projecte és el resultat d'una preocupació d'una part important del claustre actual amb el compromís i la conducció de l'equip directiu i la implicació de la comunitat educativa.

D'aquesta manera, al menjador escolar, vam començar ja a seleccionar els residus en els contenidors de diferents colors separant la matèria orgànica que properament portarem a la compostadora, a cada aula hi ha el contenidor de paper, cada nen i nena porta l'esmorzar en una carmanyola per a no utilitzar el paper d'alumini altament contaminant...

Un aspecte important a tenir en compte és que aquesta activitat de l'hort ecològic escolar és utilitzada com a instrument pedagògic i d'aprenentatge, a la vegada que integradora i de servei a la societat en el vessant de la sostenibilitat. També és una eina d'inclusió com a escola inclusiva que som.

Aquest projecte forma part d'un *macroprojecte* que apunta cap al que s'anomena "**Escola Verda**", un dels principals projectes d'Educació ambiental que es desenvolupen a Catalunya i que s'impulsen des de la Generalitat. D'aquesta manera podrem incorporar la dimensió ambiental tant en el currículum educatiu com en la gestió del nostre centre.

Un altre fet a remarcar és un projecte que s'ha iniciat aquest curs que imparteix la coordinadora de la cuina-menjador, amb una clara intenció d'intercanvi de coneixements per possibilitar que els alumnes entenguin i interioritzin el procés que uneix un hort ecològic escolar amb la cuina i el menjador de l'escola. Tot això es farà ensenyant als alumnes a utilitzar criteris saludables a l'hora de triar els aliments

indagant perquè cuinem amb les verdures que ens dóna la terra, les del nostre hort o les que ens porten els pagesos del nostre entorn i alhora conèixer altres productes.

Un altre dels projectes que forma part d'aquesta filosofia que emmarca la nostra escola és el **“PROJECTE 50 X 50”**, que es duu a terme des de l'any 2012.

Aquest projecte neix del projecte Europeu Euronet 50/50 on hi participen escoles de diferents països. L'ajuntament de Sta. Maria de Palautordera ens va proposar de participar-hi, ja que a les escoles es consumia molt gas i molta electricitat. Durant els darrers anys l'escola ha fet un seguit d'actuacions per reduir al màxim les despeses energètiques de gas i de llum.

Per consolidar el projecte es van fer les següents actuacions: Constituir l'equip energètic de l'escola, marcar un recorregut energètic per determinar protocols de bones pràctiques en regulació i usos a aplicar en el centre, triar un encarregat energètic d'aula, identificar els diferents llums de les aules, proposar les funcions que pot fer l'encarregat energètic de cada aula...

Cada curs escolar, fem un repàs de les actuacions que han de dur a terme l'equip energètic :

1. Passar per les classes a recordar què és el projecte 50x50 i a recordar les idees per respectar i millorar l'escola (full groc). Si alguna classe no té el full els encarregats els hi faran arribar.
2. Els encarregats energètics passaran per les aules a comptabilitzar les regletes que calen per a què a tots els espais de l'escola quan marxem no quedin aparells engegats, se n'han comptabilitzat 42 (ja se n'han posat bastants)
3. S'ha recordat que els ordinadors i les pantalles s'han de tancar bé.
4. S'ha arreglat el suro i el racó de medi ambient, del 50x50.

Des de l'Àrea de Medi ambient de l'Ajuntament s'elabora un gràfic on queda reflectit l'estalvi energètic que s'ha anat fent a l'escola. Els diners d'aquest estalvi es reverteix a parts iguals entre l'Ajuntament i l'escola.

Objectius:

- Produir aliments de qualitat nutritiva i sanitària òptima, lliures de residus i altres substàncies estranyes, que puguin formar part de la dieta alimentària dels nens i nenes del menjador de l'Escola.

- Evitar les formes de contaminació que puguin resultar de les tècniques agràries. Adobant l'hort amb compostatge procedent de la cuina i menjador i també amb fems animals o d'altres compostatges casolans.
- Procurar mantenir la diversitat genètica dels sistema agrari del nostre entorn contribuint al patrimoni genètic amb el banc de llavors i no utilitzant llavors transgèniques.
- Utilitzar l'hort per a motivar als nens i nenes en diferents àmbits: Educació per al consum, educació per a la igualtat de sexes, Educació Ambiental, Educació per a la salut...
- Conèixer la problemàtica de l'aigua al nostre país i en el cas concret del Montseny i de Palautordera i el seu terme municipal i d'aquesta manera aprofundir en el coneixement del nostre entorn natural i el seu aprofitament didàctic.
- Crear un nou àmbit de relació escolar entre els participants: Treball cooperatiu a través de les pràctiques concretes a l'hort arribant a enllaçar els diferents grups de col·laboradors que intervenen en el projecte. Sentir la relació entre treball i esforç.
- Crear noves situacions d'aprenentatge cooperatiu com a alternatives inclusives de l'alumnat elaborant estratègies per desenvolupar comportaments responsables respecte a tasques d'interès comú.
- Fomentar iniciatives que proposin projectes innovadors o puntuals que introdueixin elements de qualitat i/o identificació singular del centre.
- Incloure en la programació de centre / aula l'hort com a element globalitzador. Les activitats de l'hort es traspassen a l'aula i les de l'aula a l'hort. Sempre estan interconnectades.
- Descobrir l'origen d'alguns aliments; educar els nous consumidors (els alumnes) sobre la importància de consumir aliments més sans.
- Prendre consciència de la importància de l'agricultura ecològica i de mantenir uns hàbits alimentaris saludables.



- Fomentar projectes que afavoreixin la sostenibilitat i promoguin intervencions relacionades amb el medi ambient.
- Fomentar iniciatives que proposin projectes puntuals que introdueixin elements de qualitat i/o identificació singular del centre.
- Ser crític amb les pròpies actuacions i amb les de l'entorn per una millora del nostre món.
- Transmetre valors positius per aconseguir un món més sostenible.

Descripció d'activitats

Algunes de les activitats que es duen a terme són:

- **Els hivernacles.** El grup de 5è són els encarregats de la construcció i manteniment d'uns mini hivernacles per tal de poder avançar el planter de l'hort d'estiu i que així els alumnes puguin gaudir dels productes de l'hort que altrament no veurien perquè coincideixen amb les vacances



<http://blocs.xtec.cat/matagallshort/2012/02/15/els-hivernacles/>

- **Reciclatge.** Com cada curs a totes les aules i al pati hi tenim els contenidors corresponents per separar el plàstic, paper, matèria orgànica i rebuig. A l'escola també hi ha contenidors específics pel reciclatge de piles, així com de recollida d'anelles de plàstic de les llaunes i de taps.
- **Etiquetatge dels arbres.** Els alumnes de 6è van realitzar unes plaques de ceràmica amb el nom de tots els arbres que tenim a l'escola per tal que tots els nens i nenes els puguin reconèixer i identificar fàcilment. El dia de Sant Ponç cada classe es va encarregar de portar la placa i col·locar-la, amb l'ajut del conserge, en un dels arbres. (<http://blocs.xtec.cat/matagallshort/2011/04/15/fem-plaques-amb-el-nom-dels-nostres-arbres/>)

- **Compostatge.** Aquest curs s'ha engegat amb l'ajut d'una assessora de l'ajuntament la utilització dels compostadors per tal d'utilitzar la matèria orgànica de l'escola, obtenir adob per l'hort i completar el cicle de la terra amb criteris de sostenibilitat. Es van realitzar uns tallers de compostatge amb el grup de 6è, que són els encarregats del manteniment del compostador, de portar-hi la matèria orgànica sobrant del menjador, abocar-hi les restes de l'hort, remenar-la i controlar que hi hagi els factors adients per un bon compostatge.



- **Les diferents tasques de l'hort.** Al llarg del curs totes les classes van passant per l'hort per realitzar les tasques que es requereixen en cada moment, des de plantar, regar, treballar la terra, recollir fruits, esgranar els alls, refer l'espantaocells, ... La majoria d'aquestes tasques les tenim recollides al diari de l'hort de l'escola.

Veure el bloc de l'hort i medi ambient : <http://blocs.xtec.cat/matagallshort/>

Vídeo de L'hort de l'escola Matagalls de Santa Maria de Palautordera :

http://www.youtube.com/watch?v=eK3Y-K6FCS4&feature=player_embedded

https://www.youtube.com/watch?v=h2A1ILC7R1A&feature=em-upload_owner



- De l'hort a la cuina.



Collim



Esgranem



Cuinem



Mengem

- Excursions a la cuina.

Aquest projecte iniciat aquest curs pretén ensenyar als alumnes a utilitzar criteris saludables a l'hora de triar els aliments, indagant el per què cuinem amb les verdures que ens dóna la terra, les del nostre hort o les que ens porten els pagesos del nostre entorn i coneixent altres productes que utilitzem que són bons per la nostra salut.

Aquestes activitats es duen a terme en quatre sessions de treball que van des de la simple reflexió fins a la pròpia experimentació a la cuina.



<http://blocs.xtec.cat/matagallshort/2014/11/07/activitats-de-cuina-menjador-i-hort-escolar/>

- 50x50.

A l'inici de cada curs s'engega el projecte fent un recorregut energètic per tal d'identificar, millorar i reduir al màxim les despeses energètiques de gas i de llum fent un seguit d'actuacions a l'escola.

<http://blocs.xtec.cat/matagallshort/2014/11/07/lestalvi-energetic-a-lescola-matagalls/>



- **Control de l'aigua.** Cada curs seguim millorant el control del consum d'aigua posant gerres d'aigua a les classes, aprofitant la pluja per regar les plantes interiors, buidant els gots d'aigua que quedaven del dinar als ametllers del pati i posant rec automàtic a l'hort. Amb totes aquestes petites coses ens anem mentalitzant i prenent consciència de la necessitat de tenir cura de l'aigua.

Recursos per al desenvolupament del projecte

Per dur a terme el projecte disposem de recursos materials, humans i logístics.

Com a recursos materials tenim les eines de l'hort, la caseta on es desen, els compostadors, el reg, la cuina i els seus estris, el menjador, termòmetres, cartells... i un munt de bibliografia a la biblioteca on hi ha l'espai de l'hort (llibres, contes, cançons, fitxes, fotos, recursos TIC ...) i també el Racó d'hort i medi ambient que es troba en un plafó a l'entrada de l'escola (diari de l'hort, fotos, articles, informacions a les famílies...)

Els recursos humans amb els que comptem són els avis que s'han implicat a l'hort, alumnes, conserge, mestres i la coordinadora de la cuina-menjador. També hem disposat d'altres recursos externs (Ajuntament, Departament d'educació...) que ens han ofert assessoraments.

Logísticament, la comissió de l'hort i medi ambient prepara unes graelles amb les activitats programades per dur a terme a l'hort (les activitats varien depenent de l'estació en que ens trobem), de les noves propostes que van sorgint, notícies relacionades amb el medi ambient...i les explica al claustre.

Aquesta manera de treballar és molt cooperativa i inclusiva ja que cada alumne/a i mestre pot mostrar les seves habilitats.

Per fer funcionar correctament aquest projecte cal que els recursos treballin en xarxa.



Avaluació

El projecte de l'hort porta molts anys en funcionament, es podria dir que ja està consolidat. Els altres projectes estan encara en procés de consolidació, tot i que s'intenta que cada any hi hagi una millora de tots els projectes, consolidats i per consolidar.

Al final de cada curs escolar, dins de la memòria anual del centre, hi ha un apartat on es fa la valoració de tot el treball dut a terme; d'aquesta manera es poden anar millorant diferents aspectes.

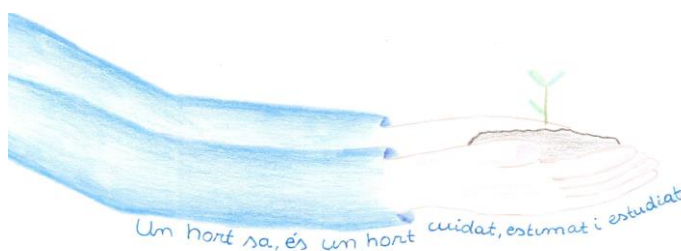
Valorar com, a poc a poc, l'hort, la cuina-menjador i els projectes de reciclatge i estalvi energètic van formant part de la vida quotidiana de l'escola i el canvi positiu d'actitud que van fent els alumnes i tota la comunitat educativa en vers el medi ambient és una filosofia de vida que creiem que s'ha de tenir en compte.

La comissió d'hort i medi ambient és l'encarregada de fer una primera avaluació. Aquesta valoració es transmet al Claustre, on conjuntament, es valoren tots els apartats (funcionament, horaris, recursos, continguts a treballar, metodologia...) i es proposen uns objectius de millora per a poder-los integrar durant el curs vinent.

Aquest projecte és molt viu, ric i dinàmic, la qual cosa admet molts canvis en la seva estructura i funcionament, des de millores en les unitats didàctiques, en la metodologia, canvis estructurals, canvis en els menús del menjador tenint present noves llavors/planters... Per això és molt necessari fer una avaluació continua i que englobi tota la comunitat educativa que en forma part, ja que és un espai que creix amb el treball de tots.

Conclusió

Creiem que aquesta filosofia de treball, utilitzada com una estratègia pedagògica que aprofita el que es va fent en el dia a dia a l'escola, és una manera que els nens aprenguin del que els envolta apropant-se a la terra, tocant-la, olorant-la i aprenent de la terra tot el que els pot ensenyar i donar. És un dels millors moments que podem oferir als nostres infants perquè creixin sabent que en formen part activament i perquè el dia de demà esdevinguin ciutadans crítics amb el seu entorn, responsables amb el consum.



Bibliografia

- *Como hacer un buen compost*. Manual para hoticultores ecológicos. Bueno, Mariano Ed. A fertilidad de la tierra.
- *El huerto familiar ecológico*. La gran guía práctica del cultivo natural. Bueno, Mariano. Ed. RBA.Libros.
- *Parades en crestell*. L'hort ecologic fàcil per a famílies , escoles, espais públics, finques agrícoles. Caballero de Segovia, Gaspar. Ed. Gaspar Caballero de Segovia Sánchez.
- *L'hortet a l'escola*. Marta Gimeno Mollà i Josep Enric Peris . L'Eixam Edicions
- *L'hort escolar*. Escola Sant Martí d'Arenys de Munt. Novembre 2009.

