



Temps de migdia

1.- Projecte específic de menjadors.

Un menjador escolar és una part molt important per a un infant i les seves famílies. Hem de tenir molt clar que la nostra tasca és de pes i hem d'interioritzar el sentiment que la nostra feina és molt útil. Si la fem creient que som un pilar fonamental per al desenvolupament de l'infant, la nostra tasca serà molt més productiva i els resultats seran molt més exitosos.

Dit això, també hem de treballar uns objectius específics pel que fa al servei de menjador. El següent projecte educatiu fa referència a hàbits i conductes que cal tenir dins el menjador i també fora. La concreció dels objectius que proposem assolir són els següents:

1.1.-Objectius per a monitors:

- Donar un bon servei d'alimentació, que sigui nutricional i ben equilibrat.
- Oferir uns plats atractius i variats.
- Educar per a menjar de tot. (d'aquesta manera ens assegurem que mengem sa)
- Ensenyar a parar la taula (presentació).
- Educar en els hàbits del menjador.
- Valorar el menjar que tenim. No llençar-ho. Educar en el no malbaratament
- Col·laborar en les tasques que comporten els menjadors.
- Educar en la utilització dels diferents estris que es fan servir en el menjar.
- Potenciar el gust per el menjar.
- Ser bon company.
- Ser bon model de conducta pro social.

1.2.-Objectius per als infants.

Pel que fa a l'alimentació:

- Menjar aliments variats per tenir un bon creixement i un bon desenvolupament.
- Mastegar bé els aliments, sense menjar ni massa ràpid ni massa lent, al ritme adequat.
- Valorar la importància d'ingerir aliments d'una dieta equilibrada.
- Respectar l'ordre dels plats.
- Saber esperar per a començar (quan tothom estigui servit i segut)
- Saber que sempre s'ha de menjar una mica de tot encara que no ens agradi.

Pel que fa als hàbits:

- Rentar-se les mans abans i després dels àpats.
- Aprendre a parar i desparar taula.
- Utilitzar els coberts i el tovalló amb atenció i mesura.
- Seure correctament (bona postura i presència).
- Utilització correcta dels utensilis de cuina (com agafar-los i utilitzar-los)
- Mastegar els aliments amb la boca tancada.
- No tocar-se els cabells ni les sabates durant els àpats.
- Aprendre l'ordre correcte dels utensilis a l'hora de parar la taula.
- Conscienciar-se sobre la importància de mantenir l'espai del menjador en perfecte estat de neteja i ordre amb la finalitat de crear un ambient agradable per a menjar.
- Fer-se responsables i col·laborar en les tasques organitzatives en el moment de menjar.
- Mantenir un to de veu adequat.
- Tenir cura del mobiliari.
- Utilitzar un vocabulari adequat dins l'argot juvenil sense que aquest falti al respecte ni de companys/es ni de monitors/es
- Fer recollida selectiva.

Pel que fa al temps lliure:

En el moment de l'esbarjo és on l'alumne desenvolupa el seu ésser social. En aquest moment crea pautes de conductes en la seva relació amb iguals mitjançant el joc.

És necessari crear unes bases apropiades i beneficioses per a que el seu creixement es faci d'una manera correcta.

Mitjançant el joc, el nen/a pot arribar a conèixer i acceptar les seves pròpies limitacions i les dels seus companys, així com els encerts i les diverses superacions que vagi fent. Entra en joc el fet de l'acceptació de les normes, de la derrota i de la victòria.

Crearem unes **expectatives** de **JOCS Lliures**, unes motivacions per a que l'alumne creï aquesta base tenint cura de la seva conducta, dels aspectes educacionals i de respecte, poden ser de caràcter opcional i programades al llarg del trimestre i per cursos. Aquest jocs es presenten en base a un fil conductor que pot ser trimestral o anual. Cada grup d'edat programarà els seus jocs a desenvolupar en el temps de lleure. Són opcionals, els monitors conduiran i introduiran els jocs i els alumnes participen de forma voluntària.

Tipologia dels jocs: (exemple)

- .- Jocs d'arreu del món.
- .- Jocs de cooperació.
- .- Jocs de Vent.
- .- Jocs a les fosques.
- .- etc...

Durant els patis del migdies es desenvoluparan una sèrie de **TALLERS, el pati creatiu** que s'hauran convingut prèviament amb l'escola i amb les característiques, possibilitats i interessos dels monitors, es poden fer de manera voluntària i anar introduint de forma progressiva, d'aquesta manera els alumnes participen en les activitats que els agraden. segons les seves preferències. Aquests suposaran un complement de les activitats educatives desenvolupades a l'escola. Cal preveure també en activitats per a decorar el menjador.

S'hi compta també a l'acompanyament a l'hora de **Dormir**. Situació de l'aula de dormir, ambientació, creació d'una bon ambient mitjançant diferents mètodes a tractar i treballar amb l'escola i la Llar.

Objectius educatius dels temps lliures:

- Saber aprofitar el temps lliure per a realitzar activitats d'estudi, lectura, esbarjo, jocs o d'altres que contribueixin positivament a la pròpia formació i/o milloren les relacions interpersonals.
- Saber mantenir relacions socials amb positivitat i saber-ne treure d'elles el màxim profit per a un perfecte desenvolupament harmònic de la pròpia persona.
- Fomentar el diàleg com a font de resolució de conflictes.
- Saber aprofitar correctament el temps per a generar noves amistats o enfortir les relacions de la pròpia xarxa social.
- Saber aprofitar el temps de migdia tot entenent-lo com a moment idoni per a acabar els deures o fer un repàs quan hi ha època d'exàmens. (sobretot a cicle superior), llars i infantil no...
- Desenvolupar el joc com a font de plaer.
- Estimular a la relació afectiva amb els companys.
- Acceptar la convivència amb d'altres nois i noies de cursos diferents dels seus.
- Acceptar els errors.
- Compartir els encerts.

- Ajudar i desenvolupar conductes d'ajuda en un bé comú.
- Realitzar tallers com una forma de complementar el nostre ampli ventall educatiu.
- Donar un suport educatiu a aquells alumnes que ho necessitin.
- Crear expectatives de joc de manera que l'alumne pugui triar i tenir una amplia gama de jocs per escollir.
- Aprendre jocs tradicionals i jocs nous.

Tots aquests objectius caldrà seqüenciar-los per cicles i etapes educatives: i matisar-los i aprovar-los depenent del projecte educatiu del centre. Cal doncs establir unes pautes amb el Consell Escolar i la comissió encarregada del menjador.

.- Què són les rutines de menjador:

Abans d'entrar a dinar i durant l'estona de menjador es marcaran unes pautes d'accions que s'han d'anar fent a diari per tal que l'estona de migdia esdevingui profitosa i de bon devanir.

Aquestes rutines són accions que els alumnes assimilen de forma tranquil·la i que els ajuden a compartir el temps de migdia.

Les rutines marcades són:

- .-Rentar-se les mans abans de dinar,
- .-Entrar en grup al menjador acompanyats per l'educador
- .-Presentació del menú per part del monitor i a mesura que es fan gran també per part dels alumnes. Recordatori de les fruites verdures o hortalisses que s'estan treballant.
- .-Recordatori dels hàbits a treballar aquell dia i recordar els hàbits que ja s'han treballat.
- .-Cantar una cançó o fer un refrany abans de començar a dinar.
- .-Desitjar bon profit a tothom.
- .-Comencem a dinar.

.-Anar recordant les normes contínuament i de forma individualitzada, cada monitor al seu grup.

.-No deixar el grup per anar a buscar el menjar: a mesura que els alumnes van acabant es deixen els plats junts al mig de la taula, es recullen tots a l'hora i en un sol viatge, així igual amb el segon plat i les postres.

.-Quan el grup ja ha acabat, netegem la taula.

.-Creem un moment de silenci abans de sortir, parlem amb els alumnes de com ha anat el menjador, les sensacions, gustos diferents...

.-Sortim respectant la resta dels grups.

.- Realització dels projectes:

.- PROTAGONISTA

.- NOON IN ENGLISH

.- ESPAIS

ELS MONITORS ESTAN EN TOT MOMENT A LA TAULA AMB EL SEU GRUP, ESSENT UN MODEL I UN GUIA!!!

Rutines a anar introduint:

.- *Introducció del ganivet.*

.- *Pelar-se la fruita.*

.- *Servir-se un mateix el propi menjar i l'aigua.*

.- *ús del tovalló.*

.- *col·locació dels utensilis de cuina.*

.- *utilització de la cadira*

.- *Servir-se aigua un mateix.*

.- *Neteja de la taula*

.- Els hàbits del menjador.

Els hàbits de dinar i d'educació a taula els treballarem a partir d'una auca dels hàbits i a partir del seu personatge, en Pinxo. La redacció d'aquests hàbits cal programar-la amb l'escola*.

Aquests són:

- .- Per créixer sa una mica de cada aliment has de tastar.
- .- Mastega bé el menjar, no mengis ni ràpid ni lent,
- .- Sempre que masteguis fes-ho amb la boca tancada.
- .- Recorda menjar els aliments en l'ordre més adient.
- .- Has d'esperar els companys abans de començar.
- .- Rentar-se bé les mans és molt important.
- .- Posa els coberts a taula en l'ordre que li toca per a que tothom obri la boca.
- .- Els coberts i tovallons amb atenció has d'utilitzar.
- .- Per poder menjar bé has de seure correctament.
- .- Recorda que estant menjant, ni els cabells ni sabates tocaràs.
- .- És important col·laborar amb les tasques del menjador.
- .- No cridis al menjador, pots parlar amb el company amb el to adequat i aixecant la mà.
- .- El material s'ha de cuidar i hem de mirar de no espatllar.
- .- No diguis paraulotes, que són lletges i ofenses.
- .- En acabar de dinar, el menjar has de separar.

Inici de les rutines i hàbits del menjador. **DIARI**

- .- Utilització de la cadira des de P3
- .- Utilització del tovalló des de P3
- .- Utilització del ganivet des de P5 (menjars tous)
- .- Servir-se sols des de P4, P5 (segon plat i menjars unitaris), últim trimestre introduir a P3
- .- Pelar la fruita des de 1r
- .- Netejar la taula des de P4
- .- Parar Desparar la taula des de 1r
- .- Servir aigua des de 1r

2.3.- Imatge i presència en els nostres menjadors.

Pel que fa als temps de migdia, tenim uniformes específics per al temps de migdia.

Cada treballador té un uniforme que està compost per diferents parts. Per a sortir al pati disposen d'un polo per al temps de calor i un folre polar per a l'època d'hivern

Cada treballador és responsable de la cura i higiene del seu uniforme i haurà de vetllar per a mantenir-lo sempre en bones condicions.

2.4.- Comunicació.

Hi ha diferents maneres de comunicació tant amb famílies, escoles, etc. Per a això tenim diferents documents dissenyats que faciliten els diferents tipus de comunicació que requereix un servei de menjador de qualitat. Disposem d'un redactat específic pel que fa a la comunicació.

Pel que fa al control diari, disposem d'un informe de menjador.

2.5.- Coordinació:

L'Empresa, té cada menjador com un ens de funcionament, això vol dir que en cada centre hi ha una coordinadora que vetlla pel bon funcionament del menjador, aquesta persona està present cada dia a l'escola i és l'encarregada de coordinar l'equip de monitors, els alumnes i les activitats, és la persona que fa d'enllaç amb l'empresa i que atén a les necessitats dels pares. L'HORARI de coordinació es de 6h al dia, de 8:30 a 10:30 per atenció a les famílies i de 12:00 a 16:00 per atenció als alumnes i al servei del menjador.

A més a més la coordinadora general o supervisor/a, passa un cop a la setmana per parlar amb tot l'equip observar el menjador i fiançar-ho.

D'aquesta manera ens assegurem un seguiment continu de l'activitat i alhora el contacte directe amb els treballadors, de manera que aquests estan recolzats i acompanyats per l'empresa.

Les funcions de la coordinadora són:

- .- Assistència dels alumnes al menjador.
- .- Distribució dels alumnes.
- .- Distribució adequada del menjador segons horaris, edats.
- .- Distribució dels monitors més adients per a cada grup edat.
- .- Control del treball específic d'hàbits.
- .- Control del menjar; presència, quantitat, qualitat.
- .- Relació amb els pares.
- .- Informes diaris.

La coordinadora assumirà la responsabilitat i la direcció de tot el projecte.

La figura de la coordinador/a ha de ser una persona acostumada a dirigir un equip, amb capacitat i recursos propis per sortir de la multiplicitat de situacions que es presenten, i que pugui donar els tocs d'harmonia i bon ambient que tot equip de treball necessita.

Les seves obligacions bàsiques son:

1. Assumir la responsabilitat del temps de migdia i representar l'equip davant l'escola.
2. Assegurar el treball de l'equip de monitors/es, de cuina i de gestió, i coordinar la seva feina. Vetllar per la seva formació i preveure les suplències o els reforçaments necessaris.
3. Fer el seguiment dels objectius i educatius, de la normativa i de les activitats programades i vetllar pel seu bon funcionament.

4. Assegurar l'adequada relació entre tot el personal implicat en el servei de menjador.
5. Assegurar la necessària relació de treball de l'equip amb la dinàmica general i el funcionament de l'escola.

3.- Els monitors:

Els monitors/es del migdia hauran d'organitzar jocs i activitats lúdiques durant les estones del pati.

Els monitors/es juntament amb la coordinadora, prepararan les activitats tenint en compte les diades que es celebren a l'escola, per exemple la castanyada, Nadal, St. Jordi, etc...

Els monitors/es, coordinació i responsable de cuina, han de construir un ambient homogeni, amb capacitat de complementar-se.

Els monitors/es podran comunicar a la coordinadora els suggeriments que siguin oportuns per la millora del funcionament d'aquest servei. La coordinadora, ho comunicarà seguidament a la comissió mixta de menjador.

Es faran reunions bimensuals per a tal de repassar el que s'ha fet, i preparar les feines en conjunt.

4.- Funcionament i tasques del monitor:

El monitor/a ha de ser conscient de que té una funció educativa. És un model de referència per els nens/es. Ha de tenir en compte que transmet pautes de comportament.

1. Responsabilitzar-se del grup d'infants que te el seu càrrec. Vetllar especialment per la seva seguretat i benestar.
 - i. No deixar el grup sol.
 - ii. Avisar a un company en el cas d'absentar-se
2. Aplicar les pautes i la normativa establertes i vetllar pel seu funcionament.
3. Portar a terme les activitats programades, vetllar per la seva bona realització i per aconseguir objectius proposats. Estar amb els infants, ajudar-los i dinamitzar-los.
4. Mantenir una adequada relació de treball amb els companys d'equip i amb els professors de l'escola.
5. Mantenir informada la persona que coordina de l'evolució dels infants al seu càrrec.
 - i. Plantilla de comunicació d'incidències
 - ii. Full d'informes
6. Assistir i participar en les reunions d'equip programades. Preparar les activitats encomanades i treballar segons el disseny organitzatiu establert.
7. Fer el seguiment dels nens i nenes, de la seva evolució, i actuar en conseqüència. Confeccionar els informes segons la periodicitat acordada.

El monitor no podrà adoptar mesures correctores amb els nens/es. En el cas que es produeixin casos de difícil solució i aquest no les pugui solucionar d'una manera dialogant, es cridarà a la coordinador/a i aquesta serà qui adopti les mesures pertinents. Treball de la resolució de conflictes mitjançant educació emocional i seguint les pautes del centre educatiu.

La coordinador/a establirà un quadre de responsabilitats i feines dels monitors, tenint en compte que existeix una ràtio de menjadors.

No està bé fer:

.- Utilitzar paraules mal sonants, ni intimidació de qualsevol tipus, ja sigui física o ja sigui psicològica. Les expressions en condicional cal NO utilitzar-les: Si no fas això..... Si no fas allò..... S'ha d'utilitzar el reforç positiu.

.- Cridar per "Alliçonar els alumnes": És un mal hàbit i un pèssim exemple. Cal parlar de forma tranquil·la i comprensiva.

.- Marginar els alumnes per actituds incíviques o mal comportament: les mesures correctores han d'anar en proporció als fets esdevinguts i que comportin una reeducació específica de l'actitud que volem millorar en l'alumne; castigar-lo sol en una taula no ajuda, només margina i provoca més aïllament i poques ganes de millorar

.- Forçar en el menjar, en les quantitats i en els mínims. Treballem per crear un motivació personal per gaudir del menjar i per fer-los conscients del menjar i de la seva importància. Recordeu de no menjar pels ulls... les quantitats adequades per a cada edat vénen marcades i nosaltres em de reforçar la importància de menjar adequadament.

.- Desvalorar els menjars que s'estan servint. Si hi ha algun ingredient o alguna presentació que creieu que no es adequada cal dir-ho al coordinador o a cuina per tal de solucionar el més aviat possible la situació.

2.- L'avaluació educativa:

A Sereduca 9Naturalcuina entenem que una avaluació ens ha de permetre:

1. Facilitar i millorar l'aprenentatge dels nens i nenes (objectiu primer)
2. Optimitzar la docència.
3. Comprovació de l'assoliment d'objectius i competències.
4. Valorar personalment els estudiants. (tractament de la diversitat)
5. Comprovar els nivells d'assoliment de les competències bàsiques.
6. Aportar informació per a la gestió de la qualitat de l'activitat.

És per això, que a l'entorn de l'avaluació educativa tenim fixades tres directrius que ens permetran en tot moment redirreccionar accions cap a la qualitat (alumnat i monitoratge) i mantenir una bona comunicació amb les famílies.

Valoració diària: Cada monitor disposarà d'un dossier d'activitat en el qual, a part del programa de desenvolupament, hi haurà un apartat on cada dia prendrà nota del més significatiu de cada sessió. El més important d'aquesta activitat és la reflexió sobre el què s'ha fet i cap a on s'ha d'orientar el correcte desenvolupament de les activitats.

Valoració Mensual: Es valorarà el conjunt del desenvolupament del programa conjuntament amb el coordinador de l'Empresa.

Valoració Trimestral: Constarà de la informació al pares de com es desenvolupa cada infant en el marc de l'activitat. Aquesta tramesa serà mitjançant un informe escrit per part del monitor i supervisat pel coordinador.

El Menjador Escolar:

1.- El Medi Social:

El servei de menjador atén a tots els alumnes del centre que ho necessitin o que simplement vulguin quedar-se. Aquest treball es fa tenint en compte la inclusió, en la que es treballa per l'atenció a la diversitat dels alumnes i de les seves famílies tenint en compte les diferències individuals.

El servei de menjador és un espai integrat en el projecte educatiu de l'escola, això vol que es regeix per les mateixes normes i finalitats educatives bàsiques del centre, i és indispensable la coordinació dels educadors que intervenen en un mateix projecte; mestres, monitors i pares.

Aquest espai cobreix una doble necessitat: la biològica i la psicopedagògica; hi ha uns elements que fan especialment rellevant aquest espai:

1.- L'espai de menjador pot arribar a ser un 40% dels temps que un infant passa a l'escola, per tant s'hauria de contemplar igualtat de mitjans i recursos.

2.- És un dels espais escolar en el que coincideixen infants de totes les edats, per tant es trenca la relació grup - classe creant una situació molt constructiva per a les relacions de convivència.

3.- Els educadors que intervenen en aquest espai de temps assumeixen una gran responsabilitat. En aquest sentit la relació afectiva és molt estreta i especialment enriquidora.

4.- El temps de migdia demana un espai físic diferent del de l'aula.

5.- La qualitat educativa d'aquest espai depèn encara massa de les quotes dels pares.

Per tant podem concloure que l'espai del menjador requereix d'uns recursos econòmics, humans i d'una infraestructura material que l'escola ha de vetllar per oferir amb la màxima qualitat i garantia.

2.- La farmaciola:

En el temps del migdia es important tenir una farmaciola:

. El responsable de la farmaciola serà el coordinador/a, per controlar-ne el bon estat del material:

Caducitat, reposició del material utilitzat, etc...

. La farmaciola ha d'estar en un armariet, en una habitació sense humitat, fora de la cuina i del lavabo, situat en un lloc no accessible per als infants i no es tancarà amb la clau. Estarà senyalitzat amb una creu vermella i en el seu interior hi haurà ordres i neteja. Tindrà el manual de primeres cures, i una llista d'adreces i telèfons d'urgències: bombers, ambulància, hospital, etc...

El contingut de la farmaciola ha de ser ben senzill:

- . Sabó
- . Tisores
- . Pinces
- . Gasses estèrils en paquets petits.
- . Benes
- . Esparadrap de paper (antial·lèrgics)
- . Guants estèrils

S'ha de tenir present, que en el cas d'un accident important hem d'acudir als serveis externs i especialitzats (trucar al 012). *protocol d'emergències

3.- Medicaments: Sempre amb el consentiment mèdic facultat original i de les famílies i la llar.

A l'hora de donar medicaments hem de tenir molt clar els passos que hem de seguir:

. Disposarem d'un lloc on guardar-los i on els infants no hi puguin arribar. Si l'infant ha de tornar a casa amb el medicament mai el donarem a ell, sinó que podem donar-lo directament al seu professor/a, quan s'acaba el temps del migdia

. Sempre que donem un medicament, cal que demanem la recepta mèdica i l'autorització del metge conforme aquest medicament és el que ha de prendre l'infant i un permís de la família.

. Hi ha d'haver un encarregat dels medicaments, que controli com els ha de donar i els horaris.

Aquesta persona es la coordinadora.

. No es donarà cap medicament si no és molt estrictament necessari

PROTOCOL GENERAL DE FUNCIONAMENT DEL SERVEI DE MENJADOR

(normativa servei de menjador)

1 COMUNICACIÓ DE MARES I PARES AMB EL SERVEI DE MENJADOR

1.1. COMUNICACIONS DIRECTES

Si la mare, pare, tutor legal d'algun alumne ha de comunicar qualsevol fet al servei de menjador (per exemple que el seu fill ha de seguir dieta de règim, comentar alguna queixa respecte el servei, retornar una nota o comunicat signada, etc.) pot trobar-se amb la coordinadora de 9 a 10 del matí, després de deixar el fill/a a l'escola.

Sovint una breu trobada (amb una actitud constructiva) és molt més efectiva que no pas altres estratègies de comunicació més indirectes i dilatades en el temps. En qualsevol cas és convenient demanar i realitzar l'entrevista abans de les 12 del migdia per tal de no alterar el bon funcionament del menjador.

1.2. NOTES INFORMATIVES

La Coordinadora del menjador farà notes informatives per tal de comunicar recordatoris i incidències lleus (per exemple: s'ha fet una rascada, no ha menjat el primer plat, ha tingut un petit conflicte que ha estat reconduït, etc.). L'objectiu és el de mantenir les famílies informades de qualsevol incidència rellevant. Aquestes notes han de ser retornades el dia següent signades pels pares.

1.3. PROCEDIMENT DE NOTIFICACIÓ DE MESURES CORRECTORES

DIRIGIT ALS PARES/TUTORS LEGALS D'UN USUARI DEL SERVEI DE MENJADOR, A L'AMPA I A LA DIRECCIÓ

1.3.1 Quan un nen o nena protagonitza un incident greu, cal prendre les mesures correctores necessàries per intentar limitar al màxim els seus efectes negatius així com per mirar de prevenir que es torni a repetir en el futur. L'aplicació de mesures correctores respon a la necessitat de marcar clarament els límits entre les conductes correctes i aquelles que no ho són. Aquesta necessitat de diferenciar tipus de conductes té un valor educatiu tant per a l'individu sancionat com per a la resta de companys i companyes.

De tota manera, cal mantenir sempre un relació de proporcionalitat entre la falta comesa i la sanció imposada. També cal remarcar que la imposició d'una mesura correctora no és una finalitat en ella mateixa, sinó que ha de ser entesa com una estratègia per mirar de facilitar el retorn a la normalitat de la conducta del nen/a.

- 1.3.2 Quan es produeix un incident amb algun nen/a que calgui comunicar a la seva família, la Coordinadora del menjador n'és l'única portaveu i emissora, sigui parlant directament amb els pares, trucant-los o fent-los-hi arribar una nota escrita. Així doncs queda clar que el monitor/a responsable del grup no s'adreçarà directament ni pel seu compte a la família.
- 1.3.3 Cal tenir un registre d'incidències de convivència, en el qual s'especifica per escrit les actuacions que s'han anat fent en cada cas, i que està a disposició de la direcció del centre, i el president i els membres de la comissió de menjador de l'Ampa.
- 1.3.4 Sempre que es produeixi un incident rellevant, seriós o greu, la Coordinadora (a més de desenvolupar les actuacions pertinents en relació amb el nen/a, la seva família i la direcció de l'escola) n'informarà de manera urgent a l'Ampa per escrit. La Secretària de l'Ampa s'encarregarà de fer arribar aquest escrit per correu electrònic al president de l'associació i als membres de la comissió del menjador, també amb la màxima urgència.
- 1.3.5 Quan l'incident protagonitzat per algun nen o nena és considerat seriós, la Coordinadora del menjador (després de consensuar, si cal, la seva actuació amb la direcció de l'escola) lliurarà a l'alumne un Comunicat. Paral·lelament la Coordinadora del menjador intentarà posar-se en contacte telefònicament amb la mare, pare o tutor legal per tal de comentar l'incident de manera directa. En el moment en què un nen o nena torni a protagonitzar problemes de convivència greus durant el servei de menjador els pares o tutors legals hauran de concertar ben aviat una entrevista amb la Coordinadora del menjador. L'objectiu d'aquesta trobada és el de buscar conjuntament una resolució positiva. En el cas que persistís una actitud negativa i de protagonitzar més problemes de convivència s'haurà de revisar conjuntament amb l'escola la idoneïtat del seguiment d'aquest servei per part de l'alumne.
- 1.3.6 L'alumne ha de retornar el comunicat al dia següent signat per la mare, pare o tutor legal. En cas que no ho faci, se li donarà una Nota recordatòria i, si cal, es trucarà de nou a la família. L'objectiu és garantir que s'ha produït la comunicació entre el servei de menjador i la família per tal de mirar de prevenir conjuntament la repetició d'incidents negatius en el futur.

2. PROTOCOL D'EMERGÈNCIES

Quan es produeix qualsevol incident d'una certa gravetat (un nen o nena que s'accidenta seriosament, de manera que l'atenció que pot rebre normalment a l'escola no és suficient per solucionar la situació) el monitor/a que se n'adona n'informa immediatament la coordinadora.

La coordinadora fa una valoració ràpida de la situació i si efectivament considera que és greu n'informa immediatament la direcció de l'escola.

A continuació es truca als pares de l'alumne accidentat per tal de fer-los saber la situació i requerir-los a venir a l'escola o al centre d'emergència mèdica al qual es traslladi el nen o nena.

La coordinadora del menjador, sempre que sigui possible amb la col·laboració de la direcció, decideix si és prioritari portar el nen/a a un servei d'urgències mèdiques (sempre s'hi accedirà mitjançant trucada telefònica al 112 i posterior trasllat en l'ambulància). Després d'atendre la urgència, la coordinadora informarà el president/a de l'Ampa dels fets succeïts.

PROJECTES ECOLÒGICS:

.- Reciclatge de l'oli:

Treball a realitzar conjuntament amb el centre i els alumnes:

Proporcionem una ampolla per a cada nen, aquesta ampolla és per dur-la a casa i allà anar omplint de l'oli que es va utilitzant. Cada cert temps acordat per l'escola, els alumnes porten l'ampolla i ho abocarem en un gran recipient i anirem marcant la quantitat d'oli que anem reciclant.

Objectius:

- .- Concienciar els alumnes i pares de la importància de reciclar els olis de la cuina.
- .- Motivar els alumnes, pares, mestres i personal.
- .- Oferir els materials per a poder realitzar-ho d'una manera còmode i segura.
- .- Realitzar una activitat pedagògica que englobi i vinculi al personal de cuina i els monitors.

.- Hort ecològic:

Treball a realitzar conjuntament amb el centre i els alumnes.

Proporcionem el material necessari per poder "muntar" el nostre propi hort ecològic a l'escola; sistema de reg, llavors etc....

Objectius:

- .- Posar en coneixement dels alumnes quines són les característiques de l'hort ecològic.
- .- Donar les eines per a poder realitzar-ho a l'escola.
- .- Desenvolupar una activitat formativa en la que es puguin implicar els alumnes de l'escola.
- .- Realitzar-ho com un eix transversal per a tots els cursos.

.- Reciclatge de l'aigua

Treball a realitzar conjuntament amb el centre i els alumnes.

Es tracta de recollir tota l'aigua sobrant dels gots que utilitzem a diari. Aquesta aigua la depositarem en ampolles i després la farem servir per regar l'hort i les plantes de l'escola.

Objectius:

- .- Posar en coneixement dels alumnes la importància de l'aigua
- .- Donar les eines per a poder realitzar-ho a l'escola.
- .- Desenvolupar una activitat formativa en la que es puguin implicar els alumnes de l'escola.

.- Realitzar-ho com un eix transversal per a tots els cursos.

.- Reciclatge al menjador:

Mitjançant l'aportació dels diferents contenidors d'escombraries, ensenyar als alumnes a separar els diferents tipus de deixalles que es generen en un menjador.

Realització de rètols informatius amb imatges dels elements que han d'anar-hi a cada contenidor depenent del color. (aquests rètols es poden posar per l'escola)

Tallers de reciclatge:

- .- realització de taller amb possibles materials reciclats del servei de menjador.(iogurts, tetrabrics, capsas, ampolles)
- .- reciclatge del aigua sobrant dels dinars per regar les plantes del pati o l'hort

.- Taller de Fruita:

Realitzar un cop al mes el taller de: Menja fruita, menja sa.

Un cop al mes aportar fruita ecològica per a poder realitzar el taller. Aquest es pot realitzar a l'hora d'esmorzar i es pot compaginar amb un projecte pedagògic que treballi el coneixement de les fruites.

Objectius .- Realitzar una campanya informativa dels beneficis de menjar fruita.

.- Taller El protagonista:

Un cop al mes una hortalissa o verdura de temporada serà la protagonista. Explicarem totes les seves característiques, tant exteriors com interiors, nutricionals i organolèptiques.

Al llarg del mes buscarem amb els infants una recepta i aquella més original, creativa, senzilla i atractiva la realitzarem a cuina per tal de gaudir d'aquell producte que hem estat treballant.

- Objectiu:
- .- Donar a conèixer la verdura i l'hortalissa que estem ingerint a diari.
 - .- Introduir el concepte de petjada ecològica dins d'un món sostenible
 - .- Explicar els productes de temporada

PROGRAMA DE REDUCCIÓ DE RESIDUS I MINIMITZACIÓ DE LA CONTAMINACIÓ

Aquest pla marcarà les directrius i les accions necessàries per a establir un marc de reducció, recollida selectiva i reciclatge.

a.-Reducció:

L'Objectiu d'aquest pla és reduir els residus produïts pels embalatges dels productes i el seu impacte en el medi ambient. En aquest sentit des de 9Naturalcuina i amb els nostres proveïdors, apostem per formats grans que permetin generar el mínim de residus i al mateix temps embalatges que siguin reutilitzables o recuperables per part del proveïdor o per part de la cuina

Exemple:

- .- Iogurt en envàs alimentari de 2,5 i 3,5 kg reutilitzable a cuina i recuperable pel proveïdor.
- .- Llegum i cereals en envàs de 5kg i de 25kg en sac reutilitzable.
- .- Caixes de plàstic per la fruita i la verdura recuperables i reutilitzables pel proveïdor.

b.-Recollida selectiva i reciclatge

L'Objectiu de la recollida selectiva és la de separar els aliments amb la finalitat de la reutilització i reciclatge dels diferents materials.

Amb la utilització dels diferents contenidors per poder separar i amb les mesures indicatives de com fer-hi ús.

- .- Recollida de la matèria orgànica.
- .- Recollida de la matèria per compostatge.
- .- Recollida de l'aigua sobrant per regar.
- .- Possibilitat de crear un hort ecològic a l'escola bressol.
- .- Recollida dels plàstics i envasos.
- .- Recollida del paper i cartró.

Ideari: menja sa menja de prop.

Des de 9naturalcuina volem:

Aportar als menjadors escolars un menjar d'alta qualitat que garanteixi una bona nutrició.

En els menjadors escolars és important i necessari un canvi en el **projecte global d'alimentació** dels infants i joves.

.-Aquest nou projecte passa per aportar una matèria primera d'alta qualitat basada en:

Productes ecològics: Sense pesticides ni insecticides, sense tractament químics o genètics, que garanteixen una alta qualitat del producte I són més sans I nutricionals.

Productes de proximitat: col·laborar i treballar conjuntament amb la *pagesia local*, fent dels menjadors escolars un espai més sostenible i més just.

Productes de temporada: que garanteixen l'aportació al nostre organisme de les necessitats nutricionals que necessita, és respectuós amb el camp i el medi ambient.

.-Crear un nou model alimentari:

A la Cuina: Amb la introducció de nous aliments, aliments que eren presents en la nostra cultura i aliments nous. Amb una cocció més sana, més respectuosa amb els aliments.

Als infants: Basada en el tast i el gust pel menjar sa i natural. En la interacció amb el menjar, sent ells els protagonistes dels seus àpats. Promocionant conductes i hàbits en els menjadors per tal de formar infants i joves

Aportar una **nova cultura alimentària**, que no es basa només en menjar sinó en alimentar-nos essent conscients que l'aliment ens dona vida.

Ideari: Serveix-te tu Mateix,
Fes-ho tu mateix
Des de Sereduca volem:

Aportar als infants als menjadors, la capacitat de decisió sobre el menjar que els alimenta, fer-los protagonistes de la seva alimentació i fer-los participar del lleure en llibertat.

En els menjadors escolars és important i necessari que els infants siguin els protagonistes de l'estona de menjador i de l'estona de lleure, fer-los partícips i conscients de les seves decisions.

Aquest projecte passa per donar-los les eines per a que siguin ells els que realitzen les diferents tasques.

Conèixer el menjar: és important i necessari que els infants coneguin els aliments que ingereixen, quines són les seves peculiaritats i que ens aporta a l'organisme, com ha estat cuinat i d'on provenen

Servir-se el menjar: els nens i nenes aprenen a servir-se sols el seu plat, basant-se en unes necessitats bàsiques i en les sensacions i emocions del menjar. Aprenen a valorar el menjar, les quantitats que mengen, i a escollir aquells que els aporten.

.-gaudir del temps de lleure en llibertat:

El joc lliure: Gaudir del temps de lleure amb la possibilitat de conèixer un ampli ventall de jocs que li aportin coneixement. Fer una programació de jocs i introduir-los a l'hora del lleure de manera interactiva i voluntària per als nens i nenes de forma que qualsevol nen/a de qualsevol curs pugui participar en un joc proposat.

El pati creatiu: Oferir els nens i nenes la possibilitat de realitzar una activitat creativa, de manera voluntària, en la que la participació sigui activa i motivada per una elecció pròpia. Els alumnes podem participar de qualsevol de les activitats proposades per qualsevol dels monitors.

Racons: Donar la possibilitat de participar en un dels racons que es creen en el pati a l'hora de migdia. Pot ser el racó del Bibliopati, el racó de l'aula tranquil·la, el racó de l'expressió etc..

També es proposa el dia sense pilota, en el que el gran protagonista és la música i la dansa, els jocs cooperatius

El dia de les competicions en forma de joc esportiu és el dia en el que gaudim del joc en equip.

Aportar una **nova cultura del lleure**, que no es bassa només en jugar sinó en gaudir i relacionar-nos.

.- METODOLOGIA

Seguint l'ideari del projecte "Serveix-te tu mateix" la metodologia a seguir per tal de vetllar la consecució dels objectius és la presentem a continuació; Aquesta metodologia és una línia de treball en la que s'inclou els paràmetres generals i específics de la feina diària a realitzar, com realitzar la nostra tasca en el menjador escolar a partir d'unes accions concretes, d'una distribució concreta i d'una manera d'organitzar el devanir del menjador.

Per tal que el projecte esdevingui exitós cal seguir aquests paràmetres de metodologia i adaptar-ho en el cas que fos necessari, sense perdre de vista l'objectiu general i amb la consecució final de cadascun dels aspectes.

.- Presentació del menjar: abans d'entrar al menjador, és molt important, que els educadors expliquin als nens/es el dinar del dia, per això cal que s'interessin abans del dinar que hi ha i de com ha estat cuinat, quins són els ingredients i peculiaritats del producte.

.- Preparació de la taula: La manera com està la taula parada o de com l'ha de parar influeix de manera significativa en la imatge i la percepció que els alumnes tenen del menjador, per això és molt important com ho fem. A taula ha d'haver-hi tots els estris necessaris per a l'estona de menjar: Els dos plats, el got, els coberts (forquilla i cullera, "ganivet en el cas que sigui necessari") tovalló, la panera i la gerra d'aigua. Tots aquest elements han d'estar a taula.

.- Servir-se el primer plat i el segon: Tant el primer plat, com el segon plat i l'amanida es serveixen en bols i safates habilitats a tal efecte i amb l'estri adequat per servir-lo al plat. L'educador en aquest moment explica i acompanya en la manera correcte de servir-se, orienta en la quantitat respectant sempre la motivació i decisió de l'alumne. És el moment més important del projecte, l'educador com a orientador i motivador del menjar ha d'ajudar a l'infant a prendre consciència. En aquest moment és quan la intervenció educativa és fa més important i decisiva.

.- Recollida de plats. A mesura que els infants van acabant el seu àpat (ja sigui el primer plat o sigui el segon) van posant els plats vuits al mig de la taula per tal que l'encarregat de la taula pugui portar-los al lloc habilitat per deixar-los. En aquest moment l'encarregat porta el segon plat (el bol o la safata) per tal que els alumnes es puguin servir. Es fa el mateix amb el segon plat però aquest en el moment en el que hem acabat les postres, ja que les pells o les restes de les postres les deixarem en el plat del segon. El dia del Iogurt es pot recollir abans.

Cal també recollir els gots, buidant l'aigua sobrant en el gerra per a que l'encarregat la pugui portar a reciclar*.

Tot aquest moment esdevé força important i cal remarcar que es absolutament necessari que es produeixi d'aquesta manera. L'objectiu principal és que l'educador faci d'educador i que no hagi d'estar preocupat de portar plats repetidament a la cuina, així doncs la incidència amb els alumnes és més gran i pot estar com a eina motivadora i orientadora de les decisions que pren l'infant a

taula. És molt important que el monitor estigui en tot moment a la taula per atendre el grup.

.- Recollida i estona final: en acabar el menjar els alumnes estan a taula amb el monitor, és un bon moment per conversar, organitzar els jocs i tallers de després o motivar-los, també per reflexionar de l'estona del menjador, de l'estat de la taula o del comportament. Quan el monitor veu que el grup està preparat surten del menjador. Si algun alumne no ha acabat es comunica a la coordinadora, que en aquell moment es farà càrrec de l'infant.

PLA DE FORMACIÓ

Aquest pla de formació presenta, les accions que es fan des de 9Naturalcuina-Sereduca per tal de formar els cuiners, ajudants, auxiliars de cuina, coordinadors i monitors amb els que treballen al llarg del curs escolar.

L'objectiu és donar les eines necessàries per tal que la tasca, tant l'eductiva com la tasca de cuina, esdevingui adequada i correcte, ajudant així a introduir , desenvolupar i consolidar el projecte de menjador escolar ecològic, de proximitat , de temporada i sense intermediaris .

Va dirigit a tots els nostres treballadors i col·laboradors, es realitza a principi de curs, al llarg dels tres primers mesos, per tal de poder donar les eines al principi del projecte i per tal de fer coneixedor a tot l'equip humà de quin és l'ideari de l'empresa i quins són els objectius que perseguirem amb la nostra tasca.

1r.- TROBADA PRESENTACIÓ PROJECTE I OBJECTIUS

A principi de curs, al llarg del mes de setembre realitzem una trobada amb tots els treballadors de 9Naturalcuina-Sereduca, per tal de presentar l'ideari de l'empresa, la filosofia de treball i els objectius del projecte ecològic.

2n.- FORMACIÓ DE CUINA.

Durant els mesos setembre, d'octubre i novembre realitzem 2 cursos de formació pels cuiners, per tal de treballar noves tècniques, noves coccions, nous aliments i nous plats. Aquests curs el realitzem a la cuina central que disposem a Santa Coloma de Gramenet i va destinat a tots els cuiners de les escoles.

3r.- FORMACIÓ DE COORDINADORS I MONITORS

Es realitzen 2 cursos per a tots els monitors i coordinadors de les escoles en les que estem portant a terme el projecte educatiu ecològic. Aquests cursos estan orientats en la formació dels monitors com a educadors de l'espai de migdia, són cursos en el que es treballa sobre la resolució de conflictes, la intel·ligència emocional, i la programació d'activitats i racons... sobre la nostra tasca i com portar-la a terme.

Formació al monitoratge en educació emocional , resolució de conflictes

Es realitzarà un curs de formació a l'inici del curs escolar

El monitor, és un educador, que intervé en el desenvolupament dels infants amb els quals interactua en el marc de l'escola.

ACTITUD I CONDUCTA

Les actituds, els valors i les normes són eixos que determinen les conductes individuals i socials i tenen un enfocament pedagògic molt important en el sistema educatiu.

Els valors són projectes de conducta ideal, abstractes i ètics, que tenen components conscients i inconscients. Poden canviar segons les circumstàncies històriques i culturals. Són exemples de valors individuals la llibertat, l'honestat, etc. En el vessant social estarien la pau, la justícia...

.-Els valors determinen les actituds, que són una predisposició a una determinada actuació en situacions concretes. Participen de components ideològics i ètics (valors), emocionals (plaer, acceptació o rebuig) i cognitius (coneixements i creences), i es van configurant al llarg de les experiències individuals.

Així doncs, estan sotmeses a canvis. Aquests canvis poden estar provocats per diversos factors: l'augment de la informació, la identificació amb una persona, la integració a un grup, el grau d'implicació, etc

.-És important insistir en el caràcter dinàmic del concepte d'actitud.

L'actitud, en l'àmbit educatiu, s'ha d'entendre en una doble vessant: com a element d'entrada, és un factor

de predisposició(positiva o negativa) que afecta els resultats del procés d'ensenyament-aprenentatge, d'altra banda pot ser el resultat del mateix procés- Per tal de modificar una actitud hem de conèixer bé els elements que la componen.

Els valors són abstractes però les actituds són observables: judici emesos, comportaments, hàbits, decisions, etc- Els canvis d'actituds es tradueixen en canvis de

conducta

Presentem a continuació una llista de mots corresponents a possibles valors Seleccionen-ne deu que considereu que caldria potenciar durant el treball amb l'alumnat per tal de contribuir a crear actituds positives. Destrieu també, si és el cas, els que considereu que no ajuden a generar actituds positives:

Amabilitat, entusiasme, optimisme, ambició, esforç, ordre, altruisme, esperança, paciència, pietat, amistat, èxit, plaer, amplitud de mires, família, poder, fortalesa, vocació, autenticitat, gratitud, honradesa, autocontrol, respecte, hospitalitat, autoestima, responsabilitat, humanitat, austeritat, sapiència, ideal, benestar, identitat, bondat,



senzillesa, il·lusió, caritat, imaginació, serenitat, pau,coherència, independència, solidaritat, compassió, joventut d'esperit, salut, comprensió,laboriositat, tendresa, confiança, justícia, tenacitat, cordialitat, llibertat, creativitat, tolerància,maduresa, transcendència, generositat, urbanitat, capacitat de diàleg, modèstia, valentia, valor,dignitat, diligència, voluntat, disponibilitat, naturalitat, eficàcia, obediència, elegància

.- Conducta:

La *conducta* es defineix com activitat de l'organisme viu en relació funcional amb el seu entorn.

La paraula **comportament** generalment es refereix a accions de les persones un objecte o organisme, usualment en relació amb el seu entorn o món d'estímuls

Les normes de conducta són les regles per a executar alguna cosa a què se subjecta el comportament

La conducta és el conjunt de **comportaments observables** en una persona. Es divideix en tres àrees

Ment

- Pensar
- somiar, parlar, etc

Cos

- Menjar
- Manejar
- Córrer
- netejar

Món Extern

Exposar una lliçó oral, concórrer a una cita...

Conductes:

.- Les actituds influeixen de manera definitiva en la conducta i el comportament

EL PROCÉS DE CANVI D'ACTITUDS

El docent ha d'arribar a conèixer les actituds negatives de l'alumnat. Una vegada identificades ha d'utilitzar estratègies d'aprenentatge que permeten l'aprenent iniciar un procés de canvi d'actituds. L'esquema podria ser el següent:1.

- Fase de coneixement. L'aprenent pren consciència. S'adona del que significa i de les conseqüències que té la seua actitud.2.
- Fase de vivència. L'aprenent comença a desenvolupar una altra conducta que satisfà les mancances de l'anterior. S'adreça als desconeguts en valencià i comprova que la comunicació és eficaç.3.
- Fase de convivència. L'aprenent canvia la seua actitud i demana als seus interlocutors que la respecten i passa a fer partícips els altres del seu canvi (familiars, amics i coneguts) i els convida a fer el mateix.

(basat en Cassany, 1994)

El diàleg

L'educació no ha d'imposar valors absoluts, ni es pot reduir a l'aprenentatge de la presa de decisions exclusivament personals davant de conflictes. És important fomentar la reflexió crítica de la

realitat que ens envolta i intentar que els joves tinguin conductes coherents amb els principis i normes que valoren. Hem de formar les capacitats de judici i decisió per a situacions vitals que ens plantegen dilemes morals. Davant un conflicte de valors s'han de defensar els principis d'autonomia del subjecte front a la pressió col·lectiva i de raó dialògica enfront de la impossibilitat de parlar sobre un determinat i conflictiu tema que separa dos o més individus.

PROCÉS de l'educador

ACTITUD---CONDUCTA

DETECCIÓ DE L'ACTITUD---ACTITUD---CONDUCTA

VARIACIÓ DE L'ACTITUD---ACTITUD---CONDUCTA

.- Estratègies:

Quines són les actituds i quines conductes provoquem?

Com detectar una actitud per educar en una conducta?

Com educar en el canvi d'actitud per educar en la conducta?

Quina ha de ser la nostra actitud?

Quina ha de ser la nostra conducta?

PAU VILA

PROGRAMACIÓ GENERAL LLEURE EDUCATIU DEL L'ESPAI DE MIGDIA
--

EXEMPLE DE PROGRAMCIÓ SETMANAL:

PROGRAMACIÓ SETMANAL GENERAL CICLE INFANTIL				
DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
PATI LLIURE AMB JOGUINES TALLER socialització	JOCs DIRIGITS	JOCs SIMBÒLIC SORRALL PILOTA Teatre	JOCs DE PATI TALLER mediambiental	PATI LLIURE AMB JOGUINES PILOTA
PROGRAMACIÓ SETMANAL GENERAL CICLE INICIAL				
DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
PILOTA ACTIVITATS ALTERNATIVES	JOCs TRADICIONALS TALLER mediambiental	ACTIVITATS ALTERNATIVES teatre	JOCs SIMBÒLIC TALLER socialització	PILOTA ACTIVITATS ALTERNATIVES

PROGRAMACIÓ SETMANAL GENERAL CICLE INICIAL				
DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
PILOTA ACTIVITATS ALTERNATIVES	JOCs TRADICIONALS TALLER mediambiental	ACTIVITATS ALTERNATIVES teatre	JOCs SIMBÒLIC TALLER socialització	PILOTA ACTIVITATS ALTERNATIVES
PROGRAMACIÓ SETMANAL GENERAL CICLE MITJÀ I SUPERIOR				
DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
PILOTA ACTIVITATS ALTERNATIVES	JOCs DIRIGITS JOCs ESPORTIUS TALLER socialització	ACTIVITATS ALTERNATIVES Teatre	JOCs DIRIGITS TALLER mediambiental	PILOTA ACTIVITATS ESPORTIVES

TEMPS DE MIGDIA: MENJA SA MENJA DE PROP

PROJECTE: EL PROTAGONISTA.

1.- INTRODUCCIÓ:

Durant el temps de migdia cal desenvolupar tot un seguit de reptes i activitats per tal d'aconseguir els objectius marcats dintre del temps de migdia. En aquests objectius estan inclosos els alimentaris i com a tals el coneixement dels ingredients que anem a ingerir, i és dintre d'aquest objectiu que s'emmarca el següent projecte: "El protagonista".

Aquest pretén donar a conèixer els ingredients que anirem menjat al llarg del curs, a partir de la pròpia interactuació, de la recerca dels infants i la intervenció educativa dels monitors.

2.- OBJECTIUS:

Per tal de desenvolupar aquest projecte en l'espai migdia cal fixar-se uns objectius sobre els quals desenvolupar la tasca educativa.

Aquest són:

- .- Donar a conèixer els aliments que ingerim en els nostres menús.
- .- Apropar als i les alumnes el coneixement dels ingredients que fem servir en l'elaboració dels menús.
- .- Manipular i veure de primera els aliments en el seu estat primari; abans de ser cuinats.
- .- Experimentar amb les textures, gustos i olors dels aliments.
- .- Investigar i aprendre les qualitats culinàries dels diferents aliments.
- .- Saber-ne la seva procedència.
- .- Conèixer els plats que es poden elaborar amb cada ingredient.
- .- Saber l'aspecte de cada aliment per diferenciar-los i conèixer-los.
- .- Valorar els aliments que ingerim.
- .- Interessar-se per adquirir el coneixement sobre els aliments i els seu efecte en la nostra salut.
- .- Realitzar activitats d'aprenentatge per tal de desenvolupar els objectius.

- .- Participar de forma activa i respectuosa.
- .- Tenir una actitud oberta i constructiva davant dels nous aliments i dels nous coneixements.
- .- Apropar la tasca de cuina a l'alumnat.
- .- Valorar el treball que realitza cuina i tots els seus components.

3.- ACTIVITATS D'APRENTATGE

Aquestes són les activitats destinades a portar a terme el projecte, aquestes han d'estar orientades a fer efectius els objectius fixats en aquest projecte educatiu.

Han d'apropar el projecte als alumnes fent-lo efectiu, interessant i atractiu pels i les alumnes motivant-los i creant expectatives.

ACTIVITATS:

- .- Recerca d'informació visual per part dels alumnes del ingredient del mes.
 - .- Com és l'ingredient de forma natural; color, forma, gust
 - .- Com es una vegada cuinat.
 - .- Diferents presentacions.
- .- Recerca d'informació concreta sobre l'aliment escollit.
 - .- País d'origen. Nom?
 - .- Quin tipus d'aliment és? On Creix?
 - .- Qualitats alimentàries. Què ens aporta?
 - .- Com es cuina.
 - .- Curiositats: canvia de color, de forma? Es fa servir per alguna cosa a part de cuinar, com medicament, pigment etc... ?
- .- Realització de murals per penjar al menjador amb tota la informació trobada.
- .- Concurs trivial de preguntes per tal de motivar.

- .- Exposició i tast dels aliments en cru.
- .- Presentació per part dels alumnes del nou ingredient.
- .- Proposta i concurs de receptes amb el protagonista.
- .- Full resum de tota la informació que s'extreu de la recerca.

4.- METODOLOGIA

Manera en la que realitzarem les tasques i activitats per tal de fer de forma efectiva el projecte dins de l'espai de migdia.

- .-elecció de l'aliment:

Cada trimestre es triaran dos ingredients a descobrir que seran els protagonistes.

- .- programació de les activitats:

Es programaran les activitats abans descrites per tal realitzar-les un cop a la setmana i per grups d'edat.

Es programa la seqüenciació i la temporalitat de les activitats.

La durada de les activitats és de 5 setmanes per protagonista.

- .- Treball al menjador:

S'exposaran els treballs realitzats pels i les alumnes.

Es realitza una presentació per part dels i les alumnes.

Trivial de preguntes sobre el protagonista

- .- Treball a cuina:

Al final del procés es cuinarà el producte protagonista amb la recepta guanyadora de totes les presentades.

Explicació per part del cuiner dels ingredients emprats i de la manera com ha estat cuinat el plat.

5.- AVALUACIÓ

Per tal de garantir que el projecte ha estat exitós i que ha desenvolupat els objectius i que aquests s'han acomplert cal realitzar una tasca d'avaluació, aquesta resulta del tot primordial per tal de poder avançar i millorar el projecte.

.- Assemblea:

En finalitzar les activitats proposades es realitza una assemblea amb els alumnes per tal de valorar-les:

- .- Han estat interessants?
- .- Ens han aportat coneixement?
- .- Han estat motivadores?

.- Reunió de monitors:

Després de les assemblees cal realitzar una reunió de monitors per valorar les activitats:

- .- Han estat participatives?
- .- Els i les alumnes han participat interessant-se i de manera motivada.
- .- Els tipus d'activitats s'adeqüen a les edats.
- .- S'han assolit els objectius?
- .- Propostes de millora.

TEMPS DE MIGDIA: MENJA SA MENJA DE PROP

PROJECTE: ELS ESPAIS.

1.- INTRODUCCIÓ:

Durant el temps de migdia cal desenvolupar tot un seguit de reptes i activitats per tal d'aconseguir els objectius marcats dintre del temps de migdia. En aquests objectius estan inclosos els espais que utilitzem durant l'estona del menjador es per això que emmarquem el següent projecte: "ELS ESPAIS".

Aquest pretén donar a fomentar el respecte pels espais a l'hora del menjar, fomentar el gust per uns espais nets i endreçats que ajudin al gaudi de l'estona del menjar i fomentar la auto responsabilitat en la cura del nostre espai.

2.- OBJECTIUS:

Per tal de desenvolupar aquest projecte en l'espai migdia cal fixar-se uns objectius sobre els quals desenvolupar la tasca educativa.

Aquest són:

- .- Saber els espais que utilitzem a l'hora de dinar.
- .- Respectar els espais comuns.
- .- Aprendre a mantenir-los nés i endreçats.
- .- Valorar el treball i esforç dels companys per mantenir els espais.
- .- Esforçar-se per mantenir els espais.
- .- Saber les tasques a desenvolupar.
- .- Interessar-se per mantenir els espais de manera adequada.
- .- Realitzar les tasques encomanades.
- .- Coneixement dels estris i al seva utilització.
- .- Participar de forma activa i respectuosa.
- .- Tenir una actitud oberta i constructiva.
- .- Apropar la tasca de cuina i menjador a l'alumnat.
- .- Valorar el treball que realitza cuina i tots els seus components.

3.- ACTIVITATS D'APRENTATGE

Aquestes són les activitats destinades a portar a terme el projecte, aquestes han d'estar orientades a fer efectius els objectius fixats en aquest projecte educatiu.

Han d'apropar el projecte als alumnes fent-lo efectiu, interessant i atractiu pels i les alumnes motivant-los i creant expectatives.

ELS ESPAIS:

El projecte inclou 4 ESPAIS, La taula, el terra, els plats i l'office.

La taula: Mantenir la taula neta i endreçada en tot moment, que no hi hagi menjar a sobre de la taula, que els tovallons estiguin en bon estat i que es faci un bon us, l'ordre de la panera la gerra d'aigua, els plats i els coberts, així com la taula i les cadires estiguin en el seu lloc.

El terra: Mantenir el terra net i sense restes d'aliments, cooperant i animant als companys a fer-ho així, treballant la coresponsabilitat per evitar la caiguda d'aliments a terra.

Els plats. Parar i desparar la taula, posant èmfasi en l'ordre dels coberts, els gots i els plats, així com la recollida dels mateixos.

Office: Mantenir l'espai de recollida dels plats endreçat i net, Cada estri a d'anar al seu lloc, la neteja de les restes dels plats i de l'aigua.

ACTIVITATS:

.- Mural per grups amb la forma dels 4 espais que estarà penjat al menjador, per cursos, en aquest mural hi figurarà a cada espai el nom del encarregat o encarregats, aquests aniran rotant cada setmana.

La tasca es desenvoluparà per grups.

El monitor valorarà la tasca feta per cada grup de manera setmanal.

.- Joc la GRAN CURSA: Els grups participaran en un joc de caselles en el que avançaran segons les caselles, el grup que millor hagi realitzat les 4 tasques designades al llarg del mes podrà triar una de les cartes sorpresa. En aquestes cartes sorpresa hi haurà diferents tipus de reconeixements extres que estaran dirigits a motivar els i les alumnes.

.- Realització de les tasques necessàries per tal de desenvolupar el projecte de manera efectiva:

- .- recollida de plat.
- .- Neteja de la taula, el terra i la zona office.
- .- Col·laborar amb els companys i companyes.

4.- METODOLOGIA

Manera en la que realitzarem les tasques i activitats per tal de fer de forma efectiva el projecte dins de l'espai de migdia.

.-elecció dels grups:

Cada 4 setmanes es triaran els components dels grups que hauran de desenvolupar conjuntament les 4 tasques.

.- preparació dels estris:

Un dels components del grup prepararà tots els estris i utensilis que siguin necessaris per tal de desenvolupar les tasques encomanades.

.- Treball al menjador:

Preparació dels murals necessaris sobre els espais.

Joc de la GRAN CURSA

.- Treball a cuina:

Preparació dels estris necessaris: cubells, baietes, escombres... i tot el necessari

5.- AVALUACIÓ

Per tal de garantir que el projecte ha estat exitós i que ha desenvolupat els objectius i que aquests s'han acomplert cal realitzar una tasca d'avaluació, aquesta resulta del tot primordial per tal de poder avançar i millorar el projecte.

.- Reflexió:



Al finalitzar el menjador, deu minuts abans i ja a la classe es farà una reflexió del devanir el menjador i de les tasques realitzades valorant cada grup i tot el que ha succeït.

.- Assemblea:

En finalitzar la setmana proposades es realitza una assemblea amb els alumnes per tal de valorar les tasques i com ha anat avançant i treballant el grup.

.- Reunió de monitors:

Després de realitzar les 4 tasques cal realitzar una reunió de monitors per valorar les activitats:

- .- Han estat participatives?
- .- Els i les alumnes han participat interessant-se i de manera motivada.
- .- S'han assolit els objectius?
- .- Propostes de millora.

TEMPS DE MIGDIA: MENJA SA MENJA DE PROP

PROJECTE: NOON IN ENGLISH.

1.- INTRODUCCIÓ:

Durant el temps de migdia cal desenvolupar tot un seguit de reptes i activitats per tal d'aconseguir els objectius marcats dintre del temps de migdia. En aquests objectius estan inclosos els del coneixement dels aliments que anem a menjar en un dels idiomes de l'escola, l'anglès, i és dintre d'aquest objectiu que s'emmarca el següent projecte:

"NOON IN ENGLISH".

Aquest pretén donar a conèixer els aliments que anirem menjat al llarg del curs, a partir d'escoltar el seu nom en anglès, com també les expressions pròpies de l'espai de migdia.

2.- OBJECTIUS:

L'objectiu principal és apropar l'anglès en un espai quotidià i poder aprendre i fer servir expressions que es poden utilitzar dia a dia en anglès.

Per tal de desenvolupar aquest projecte en l'espai migdia cal fixar-se també uns objectius concrets sobre els quals desenvolupar la tasca educativa.

Aquest són:

- .- Donar a conèixer els aliments que ingerim en els nostres menús en anglès.
- .- Apropar als i les alumnes el coneixement de l'anglès a partir del vocabulari i les expressions.
- .- Promoure l'ús de l'anglès en l'espai de migdia.
- .- Fomentar el coneixement de l'anglès en un espai quotidià i de manera distesa.
- .- Investigar i aprendre les paraules i expressions més típiques d'un menjador en anglès.
- .- Saber-ne la seva pronunciació.
- .- Valorar l'anglès com un idioma a conèixer i a practicar.

- .- Interessar-se per adquirir el coneixement sobre l'anglès.
- .- Realitzar activitats d'aprenentatge per tal de desenvolupar els objectius.
- .- Participar de forma activa i respectuosa.
- .- Tenir una actitud oberta i constructiva davant dels nous idiomes i dels nous coneixements.

3.- ACTIVITATS D'APRENTATGE

Aquestes són les activitats destinades a portar a terme el projecte, aquestes han d'estar orientades a fer efectius els objectius fixats en aquest projecte educatiu.

Han d'apropar el projecte als alumnes fent-lo efectiu, interessant i atractiu pels i les alumnes motivant-los i creant expectatives.

ACTIVITATS:

- .- lectura dels aliments exposats en cartells al menjador:

Colors, forma etc...

- .- vocabulari de:

- .- Fruïtes; pera, poma, taronja, plàtan, síndria, meló, préssec, mandarina, kiwi...

- .- Verdures. Patata, Col, Col-i-flor, bledes, porros, enciam, tomàquet, pastanaga, blat de moro...

- .- Complementos: Oli, Sal, Vinagre, pa, aigua, pebre

- .- equipament: Plat, got, forquilla, ganivet, cullera, cullereta, tovalló, gerra, panera

- .- Aliments: Arròs, Pasta, lleties, cigrons, sopa, crema

- .- Plats: pizza, hamburguesa, peix, estofat, amanida

- .- Utilitzar les expressions ressenyades:

- .- Bon profit

- .- M'agrada aquest aliment

- .- Vull una mica més si us plau
- .- Puc repetir si us plau?
- .- Pots servir-me una mica més, si us plau?
- .- Realització de murals per penjar al menjador amb tota la informació
- .- Concurs trivial de preguntes per tal de motivar.

4.- METODOLOGIA

Manera en la que realitzarem les tasques i activitats per tal de fer de forma efectiva el projecte dins de l'espai de migdia.

.-elecció del vocabulari:

Cada trimestre es triarà el vocabulari que es vol introduir de dintre de tot el vocabulari triat.

També es triaran les expressions que es volen recordar i utilitzar.

.- presentació:

Es penjarà al menjador tot el vocabulari amb una ajuda visual per tal de veure el nom de cada cosa.

Es llegiran un cop a la setmana.

.- Treball al menjador:

Les paraules representades en els murals les hauran de fer servir en anglès..

Les expressions triades i representades en els murals s'hauran de fer servir en l'estona del menjador.

Un dia a la setmana es canta una cançó en anglès abans de començar a dinar

Trivial de preguntes sobre el vocabulari.

.- Treball a cuina:

Tria d'un ingredient dels treballats i presentació d'un plat especial amb aquell ingredient.

5.- AVALUACIÓ

Per tal de garantir que el projecte ha estat exitós i que ha desenvolupat els objectius i que aquests s'han acomplert cal realitzar una tasca d'avaluació, aquesta resulta del tot primordial per tal de poder avançar i millorar el projecte.

.- Assemblea:

En finalitzar les activitats proposades es realitza una assemblea amb els alumnes per tal de valorar-les:

- .- Han estat interessants?
- .- Ens han aportat coneixement?
- .- Han estat motivadores?

.- Reunió de monitors:

Després de les assemblees cal realitzar una reunió de monitors per valorar les activitats:

- .- Han estat participatives?
- .- Els i les alumnes han participat interessant-se i de manera motivada.
- .- Els tipus d'activitats s'adeqüen a les edats.
- .- S'han assolit els objectius?
- .- Propostes de millora.