

escola
AUROÓ



7 i TRIA

Projecte Pedagògic de
l'Espai Migdia de l'Escola Auró
Curs 2023/2024



Índex

1. L'Espai Migdia de la nostra escola.....	1
2. Presentació.....	2
3. Equip pedagògic	3
4. Equip de cuina	4
5. Projectes de l'espai Migdia	5
5.1. Programacions anuals	5
5.2. Tallers educatius.....	6
5.3. De l'Hort a la Cuina.....	6
5.4. Projecte de convivència.....	9
5.5. Espai alimentari: Cuina mediterrània, ecològica i de proximitat	9
5.6. Servim-nos com a casa	10
5.7. Cuina pedagògica.....	11
5.8. Al·lèrgies i intoleràncies alimentàries	12
5.9. Malbaratament alimentari i sostenibilitat	13
6. Comunicació	13
7. Avaluació	14
8. Annexos	15
8.1. Projecte d'Equitat Educativa a l'Espai Migdia	15
8.2. Projecte Servim-nos com a casa.....	15
8.3. Graella dels Tallers Educatius de 4t a 6è.....	15
8.4. Programacions de l3 a 3r.....	15



1. L'Espai Migdia de la nostra escola

Nombre d'infants	445 aprox.
Elaboració del menjar	Cuina pròpia
Ràtio	1-18
Preu fixe	6,91 €
Preu eventuals	7,60 €
Altres acords	Projecte alimentari ecològic mínim del 70%

Telèfon del centre
93 453 07 41

Dades de l'AFA

Persona contacte: Lluís Medir
Telèfon: 670 43 88 34
Correu: lluismedir@gmail.com
Correu comissió: auro-menjador@googlegroups.com



Tècnics

Pedagògic: 685 18 98 21 - Irene
Cuina: 617 47 80 51 - Montse

Coordinació Escola

Escola Auró: 615 09 04 70 – Iu



Altres consultes
936821043 - 7itria@7itria.cat



2. Presentació

En aquest document podreu trobar de manera esquematitzada diferents informacions relacionades amb el projecte pedagògic de l'Espai Migdia de l'Escola Auró. Com bé sabeu el servei està externalitzat i actualment l'empresa responsable de la seva gestió és 7 i Tria S.L.U, la qual forma part de l'empresa Fundesplai. El servei el duem a terme un equip de 24 persones entre la coordinació, les monitores referents de grup i les monitores de suport. Ens coordinem mensualment, per tal d'adequar l'acció pedagògica a les necessitats del grup i dels infants.

Nosaltres entenem l'Espai Migdia, com un espai educatiu compost per dues estones diferenciades i complementàries, l'estona de lleure i l'estona del menjador. És per aquest motiu per a l'Auró parlem d'Espai Migdia on englobem aquestes dues facetes del servei de menjador en les quals es defineixen diferents objectius i es treballen diferents hàbits de l'educació en valors. Per aquest motiu dissenyem els projectes entenent l'infant des de la seva globalitat, posant-lo al centre de l'acció educativa. Treballem a través de l'autogestió, per tal d'afavorir aprenentatges positius de convivència i d'autonomia, per tal de poder crear espais de participació reals i directes.



3. Equip pedagògic

EQUIP PEDAGÒGIC		
NOM I COGNOMS	CURS	HORARI ESPAI MIGDIA
IU GADEA ARDÈVOL	COORD.	9H A 16.30H
MARCELA MEJIAS	I3A	12.20H A 15H
RANDAL CUÑADO	I3A	12.20H A 15H
SARA LOPEZ	I3B	12.20H A 15H
JUDITH PEPE	I3B	12.20H A 15H
REGINA ROSALES	SUPORT I3	12.30H A 15H
ORIOI MONDÉJAR	I4A	12.30H A 15H
PAULA CASANOVAS	I4B	12.30H A 15H
HELENA SERRANO	I5A	12.30H A 15H
BERTA BARROT	I5B	12.30H A 15H
ARIADNA LA PIETRA	SUPORT I5	12.30H A 15H
IGNASI BURNIOL	1rA	12.30H A 15H
DAMIÀ CAMPS	1rB	12.30H A 15H
AIDAN GARCIA	2nA	12.30H A 15H
MIREIA SERRET	2nB	12.30H A 15H
LAURA DIEZ	3rA	12.30H A 15H
DAVID JUTGLAR	3rB	12.30H A 15H
CONCEPCION SANCHEZ	4tA	12.30H A 15H
ESTEL FRANCH	4tB	12.30H A 15H
IU MIR	5èA	12.30H A 15H
MARTÍ COMAS	5èB	12.30H A 15H
ANTONI ARAGON	6èA	12.30H A 15H
JAN MIR	6èB	12.30H A 15H
FRANCESC TARRAGA	6èC	12.30H A 15H



4. Equip de cuina

EQUIP DE CUINA		
NOM I COGNOMS	TASCA	HORARI CUINA
M ^a CARMEN LOPEZ	CUINERA	8H A 16H
M ^a LUZ CAMPOY	AJD. DE CUINA	8H A 16H
SILVIA SANTAMARIA GARCIA	AJD. DE CUINA	10H A 16
AIDA EL KASBANI	AJD. DE CUINA	10H A 16
SONIA DEL PINO	AJD. DE CUINA	11H A 16
SUSANA LOPEZ	AJD. NETEJA	12H A 16
MARINA KANDAUROVA	AJD. NETEJA	14H A 16
JAIRO JAICO	AJD. NETEJA	12H A 13.30H



5. Projectes de l'espai Migdia

Treballem d'acord amb dos espais diferenciats que vertebraven la nostra intervenció en l'Espai Migdia, l'espai de lleure i l'espai alimentari:

ESPAI DE LLEURE	ESPAI ALIMENTARI
<p>Programacions anuals</p> <p>Tallers Educatius</p> <p>De l'Hort a la Cuina</p> <p>Projectes de Convivència</p> <ul style="list-style-type: none"> • Espai NEMO 	<p>Cuina mediterrània, ecològica i de proximitat</p> <p>Servim-nos com a casa</p> <p>Cuina pedagògica</p> <p>Al·lèrgies i intoleràncies alimentàries</p> <p>Malbaratament alimentari i sostenibilitat</p>

5.1. Programacions anuals

A l'Espai Migdia de l'escola Auró, concretament pel que fa al lleure educatiu d'13 a 3r de primària, funcionem a partir de les programacions de curs. Un document viu i àgil que es demana a les monitores la seva preparació durant el primer mes de curs escolar i el qual intenta recollir els objectius específics, la planificació setmanal, un repositori d'activitats per tal que les monitores tinguin un document a seguir i poder modificar segons les necessitats del curs i del dia a dia de l'Espai Migdia.

Aquesta programació es comparteix primer amb la coordinació per valorar si cal incorporar, canviar o millorar alguna cosa, i després entre tot l'equip per tal de poder coordinar-nos pel que fa als espais i el material per tal de tindre una bona dinàmica de convivència entre totes les participants del servei.



Actualment, s'està treballant per unificar els criteris de creació d'aquestes programacions perquè no hi hagi diferències entre unes i a altre pel que fa a la forma i contingut base. Alhora que pedagògicament volem que els infants participin activament de l'elaboració de part d'aquesta programació i puguin decidir, sempre acompanyats pel monitoratge, d'aquelles activitats, jocs, taller i dinàmiques que vulguin realitzar.

Estem introduint les assemblees setmanals com espai de participació per tal que aprenguem a funcionar a través de les assemblees de grup com a espai de gestió i participació. Creiem que això necessita experiència, necessita una cultura participativa que només s'aprèn amb l'experiència.

Aquestes programacions estaran disponibles a la web pròximament, per tal que les pugueu consultar i saber exactament quines activitats hi ha cada dia.

5.2. Tallers educatius

Pel que fa al funcionament de les activitats de lleure a partir de quart de primària, a l'Espai Migdia d'Escola Auró hi ha la tradició de funcionar per tallers trimestrals que acabaven amb una mostra de tallers per les famílies un dissabte al matí.

Actualment, no es realitza aquesta mostra, però els tallers es continuen realitzant de forma trimestral i amb inscripcions prèvies. Els tallers que ara estem duent a terme a l'Auró són: el taller d'ambientació, animació, teatre, malabars, jocs de taula i jocs de pati. Tots aquests tallers s'integren en la programació per curs combinant que els infants tinguin moment de pati lliure, tallers organitzats, i altres activitats com per exemple torneig de voleibol, bàsquet i ping-pong. Aquests tallers es fan en el pati de primària la majoria, però altres es fan al terrat, al gimnàs o a l'aula de plàstica. Es busca la interrelació entre els diferents tallers d'ambientació, animació i teatre per poder realitzar una actuació conjunta o es puguin mostrar les diferents activitats que es realitzen durant el curs, així com de la decoració de l'obra de teatre s'encarrega el taller d'ambientació, i el taller d'animació s'encarrega de les actuacions musicals que surten també a l'obra de teatre.

Podeu consultar la graella de tallers i els seus horaris en els annexos.

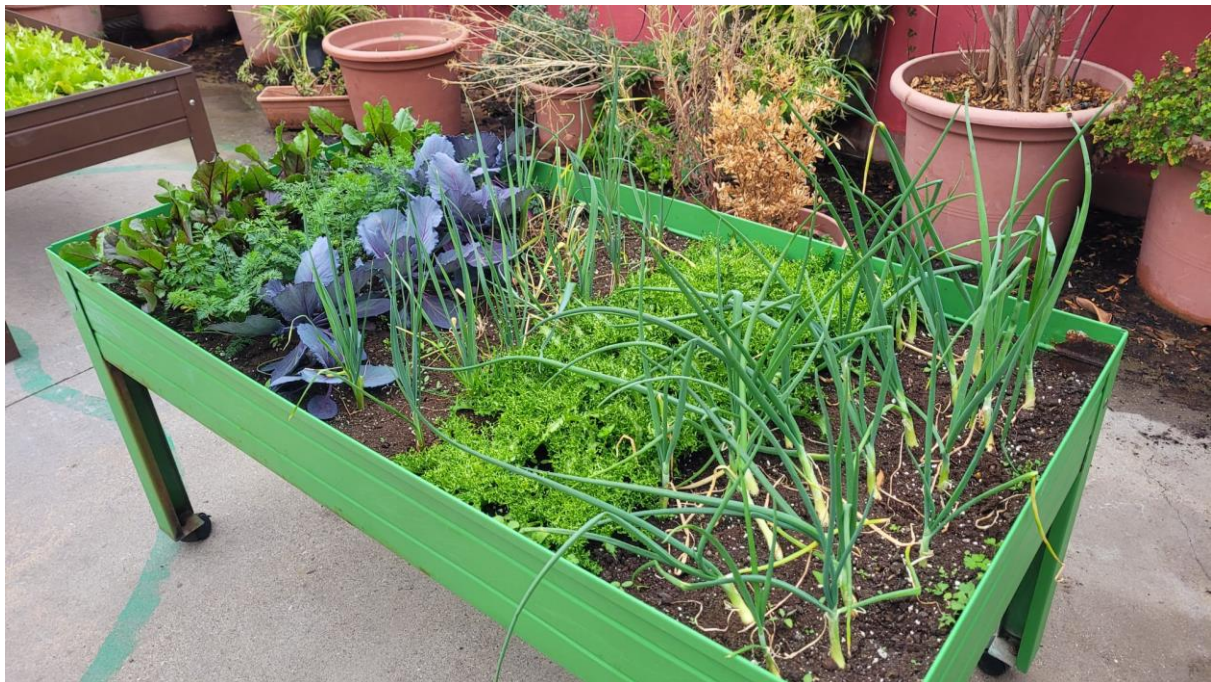
5.3. De l'Hort a la Cuina

El Projecte de l'Hort a la Cuina és el projecte d'hort urbà escolar que proposa l'Espai Migdia de l'Escola Auró, ubicat al terrat de l'escola.



Un espai que permet treballar varietat de conceptes, valors i actituds a través de la cura de la terra i les plantes.

L'hort urbà possibilita treballar aspectes importants pel desenvolupament i el procés d'aprenentatge dels infants com la manipulació, l'organització, la socialització... i esdevé un espai educatiu adaptable a les característiques dels infants i del grup.



Com l'apliquem?

Aquest projecte el desenvolupen els infants que per logística passen en algun moment pel terrat de l'escola. Actualment, els agents principals són els infants d'15, però també participen del projecte els infants de 1r, 2n i 3r de primària, que depenen del dia de la setmana fan ús de l'espai de terrat i participen de les cures de l'hort urbà.

Acordarem que els infants d'15 fan el taller de preparació de la terra afegint els adobs corresponents, com hummus de cuc, i posteriorment fan la sembra inicial de curs segons el calendari de plantació, sembra i recol·lecció.

Durant l'any, aniran regant i cuidant l'hort i podran fer el seguiment del seu creixement i alhora, anirem fent les collites corresponents i plantant diferents hortalisses.



Quins objectius treballem?

- Preparar la terra per una bona plantació
 - Experimentar a través del tacte amb els adobs, fibra de coco i terra.
 - Conèixer quines plantes podem tenir a l'hort i com cuidar-les.
 - Treballar l'educació mediambiental a través de la cura i respecte de l'hort
 - Tenir cura i experimentar l'obtenció d'aliments
 - Fomentar una alimentació natural i equilibrada
 - Conèixer i aprendre productes, eines i tècniques de treball agrícola
- ✓ Calendari de plantació, sembra i recol·lecció de les hortalisses

Hortalissa	Plantació	Sembra	Recol·lecció
albergínia	març-abril		Estiu
all ☺	oct -nov		Principi estiu
api	oct - nov	febrer-març	Estiu-tardor
bròquil	set - oct		Finals hivern
carbassó	març-abril	abril	Estiu
ceba ☺	oct-des		Finals primavera
cogombre	març-abril	abril-maig	Estiu
col	set-oct		Finals hivern
coliflor	set- oct		Finals hivern
enciam ☺	tot l'any		Tot l'any
escarola	oct-nov		Finals hivern
fava		set-oct	Primavera
maduixa	oct-nov		Primavera
mongeta		març-abril	Estiu
patata		febrer-març	Estiu
pebrot	març-abril		Estiu
pèsol ☺		set-oct	Primavera
rave ☺		març-abril	Estiu
tomàquet	març-abril	abril	Estiu
espinacs ☺	tot l'any		
pastanagues ☺	primavera		Tardor
fonoll	tardor		
rècula ☺	tot l'any		Tot l'any

☺ *fàcil de cuidar. Creixement ràpid*



5.4. Projecte de convivència

Des de fa uns anys, a l'Espai Migdia, intentem buscar la manera de millorar la convivència, ja que entenem que és un espai on es generen molts conflictes i incidents per la peculiaritat de l'espai i l'estona que hi ha de relacions socials entre infants. És per això que portem un parell d'anys implementant les assemblees com a espais de diàlegs entre tot el grup i de resolució de conflictes. Tot i que l'objectiu principal d'aquest espai seria fomentar la participació dels infants i que puguin aportar, debatre i participar de decisions sobre el funcionament de l'Espai Migdia.

A més a més, el curs passat, vam començar a participar del projecte d'Equitat Educativa en l'Espai Migdia de la Fundació EDUCO, el qual trobàvem molt interessant a causa que els objectius que se'ns plantejaven amb el projecte anàvem molt en sintonia amb el projecte de l'Espai Migdia i ens podien oferir espais de debat i participació que ens ajudessin a treballar la resolució de conflictes.

Actualment, estem en el segon any del projecte, el qual té per objectiu general consolidar l'Espai NEMO, espai que vam decidir entre tots i totes crear, com espai de calma i de resolució de conflictes i el qual estem mirant la manera adequada de consolidar-lo.

A més a més, estem també preparant una formació de sis sessions per tot l'equip de monitoratge per adquirir més eines en aquest camp i poder acompanyar millor aquets processos als infants.

5.5. Espai alimentari: Cuina mediterrània, ecològica i de proximitat





Entenem la cuina com una eina pedagògica, incorporant-la, per tant, al nostre projecte pedagògic. Això ens permet treballar perquè els infants desenvolupin el sentit del gust i el bon menjar, experimentin amb textures, olors, colors i gustos diferents, puguin provar de tot i alimentar-se seguint una dieta mediterrània equilibrada i variada.

A l'hora d'elaborar els menús tenim en compte:

EQUILIBRI I VARIETAT. L'elaboració dels menús està basada en una alimentació variada, cuinada equilibradament evitant l'excés de greixos, essent satisfactòria i agradable a la vista. L'equilibri nutricional que els nostres infants necessiten l'hem de donar amb una **freqüència de consum adequada**, amb les **tècniques culinàries més saludables** i en les **proporcions pròpies de cada edat**.

QUALITAT. El nostre menú incorpora un 70% **de matèria primera ecològica**, cigrons, lleties i arròs. Hem apostat per la incorporació de **peix fresc** en el menú escolar, en el nostra cas aquest dia és el divendres. El peix del divendres és fresc i prové de la llotja de Tarragona.

A més col·laborem i treballem amb empreses que entenen les diferències com a factor d'enriquiment social i personal i garanteixen les condicions laborals de qui produeix i elabora, com ara la Cooperativa La Fageda, que ens subministra totes les **postres làctiques**.

5.6. Servim-nos com a casa

El projecte servim-nos com a casa, va canviar la manera d'entendre el servei i les tasques que havien d'assumir les monitores i els infants dintre del menjador, deixant de fer unes tasques assistencials i poder centrar-se més en un acompanyament i guiatge de cada infant mentre es treballa l'autonomia, la responsabilitat i la cura d'higiene en l'estona de l'àpat.

Enguany estem en la fase d'abandonar les antigues safates d'acer inoxidable per passar a menjar amb els plats de policarbonat, els quals ofereixen uns avantatges tant en l'àmbit ambiental amb el tema del so, com amb l'espai que queda a les taules per tal de poder acollir les safates i bols del menjar per poder servir-se ells i elles mateixes.

La valoració del projecte actualment està sent molt bona, tant per la reducció de menjar que es malbarata, com per la introducció dels plats.

Podeu trobar tota la informació del projecte: Servim-nos com a casa en els annexos.



5.7. Cuina pedagògica

La nostra proposta de menús també inclou menús per a festes, tradicions populars i dies assenyalats. Donem molta importància a la celebració de festes i tradicions populars a l'escola, és per això, que elaborem el projecte **“Cuina pedagògica”**, un projecte que recull diferents menús per festivitats i tradicions populars, així com d'altres vinculats al projecte pedagògic.

A la nostra escola celebrem:

- Dinar de benvinguda (el primer dia de curs)
- Dinar de tardor (castanyada)
- Dinar de Nadal
- Dinar somiatruites (dijous gras)
- Dinar amagat (dinar de carnestoltes)
- Dinar de Sant Jordi
- Dinar de festa major (últim dia abans de la jornada intensiva)
- Dinar de 6è (últim dia divendres del curs)

Aniversaris

L'últim divendres de cada mes celebrem els aniversaris als menjadors escolars. Una proposta que neix amb objectiu de crear vincles, educar i conformar un temps de migdia més agradable.

Una proposta participativa on entre els infants, monitores i personal de l'equip de cuina que celebrin l'aniversari aquell mes, triaran les postres per al dia de la celebració. Escolliran entre:

- Coca de forner
- Crema de vainilla
- Crema de xocolata
- Ulleretes d'asta de full
- Gelat



5.8. Al·lèrgies i intoleràncies alimentàries

Entenem que hi ha diversitat entre els infants, i per tant apostem per un **menjador escolar inclusiu**, on qualsevol aspecte i necessitat es pugui atendre minimitzant qualsevol perill de cara als infants i afavorint-ne el creixement.

- No incorporem fruits secs a les nostres preparacions, únicament hi ha 2 plats que en porten, tal com el seu nom indica: l'amanida amb pipes i la salsa d'ametlles.
- Hem començat a treballar amb farina de blat de moro (sense gluten) per aquells comensals que així ho necessitin
- Treballem des de sempre amb matèries primeres de 1a qualitat, tenint un contacte continu amb els nostres proveïdors.
- Les nostres preparacions càrnies grasses com ara les salsitxes, botifarres o l'hamburguesa no contenen gluten, lactosa, ou...

Garantim els següents menús:

- **Menú base per escoles**
- **Menú sense gluten**
- **Menú sense lactosa**
- **Menú sense fruits secs**
- **Menú sense ou**
- **Menú sense peix**
- **Menú sense marisc**
- **Menú sense proteïna de vaca**
- **Menú hipocalòric**
- **Menú sense porc**
- **Menú sense sal**
- **Menú ovolactovegetarià**
- **Menús multial·lèrgics**

Respecte a les derivacions (menús especials, infants amb al·lèrgies, intoleràncies, etc.) El/la cap de cuina i els coordinadors/es, disposaran de la informació necessària per dur a terme el servei amb tota la seguretat i confidencialitat, tal com obliga la LOPD i Control de Registres.



5.9. Malbaratament alimentari i sostenibilitat

Pel que fa al malbaratament alimentari, a la nostra escola duem a terme les següents accions per reduir-lo:

- **AIGUA:** reaprofitem l'excedent d'aigua del menjador per regar l'hort urbà, recollim l'aigua sobrant en garrafes buides de 5L i a final de setmana un grup pujar a l'hort a regar.
- **TREBALL D'HÀBITS:** Som sensibles a les necessitats socials del nostre entorn, per això potenciem des de l'Espai Migdia, mesures i accions que fomenten els hàbits sostenibles i redueixen el malbaratament alimentari. Treballem els hàbits alimentaris i higiènics com tastar-ho nous aliments, servir-se de manera responsable, no llençar el menjar, etc.
- **MALBARATAMENT ALIMENTARI:** Es farà un seguiment de les restes orgàniques que es podrien aprofitar i de les que no, i es calcularà quin és el volum de menjar que s'arribà a desapropitar per tal de treballar la sensibilització dels nostres infants.

El projecte educatiu a través del qual despleguem les nostres actuacions, fa de la sostenibilitat un dels seus punts clau.

Tracem el nostre projecte comptant amb els principis universals de reducció, reutilització i reciclatge, afavorint el desenvolupament sostenible tant en els menjadors com en les cuines.

A partir d'aquesta visió, i tenint en compte la definició de desenvolupament sostenible, ens plantegem els següents objectius:

- Conscienciar sobre la importància del principi de sostenibilitat a l'espai de migdia.
- Actuar de manera respectuosa amb el nostre entorn i el medi que ens envolta.

En el menjador del nostre centre treballem el reciclatge, afavorint la recollida selectiva de les deixalles (orgànica, plàstic, vidre, cartó...).

6. Comunicació

Creiem en una comunicació clara, simple i comprensible, que permeti un intercanvi àgil i fluid amb les famílies usuàries del servei de l'Espai Migdia.



Per aquest motiu estem treballant per elaborar un **Pla de comunicació de famílies** on s'exposen els canals i mitjans mitjançant a través dels quals ens comunicarem periòdicament amb les famílies.

Els darrers anys, i per no duplicar eines de comunicació s'ha decidit fer servir el TPV com ja l'utilitza l'escola per enviar les comunicacions de manera ràpida i àgil. A través d'aquesta aplicació rebreu totes les novetats i informacions que calgui fer arribar a les famílies.

Gràcies a aquesta aplicació podrem tenir una comunicació fluida amb les famílies. Permet enviar missatges instantanis (receptes, activitats, variacions en els menús...), notes informatives (a una família, al grup/classe o a totes les famílies), enquestes de valoració del servei així com els menús i les derivacions.

Però actualment, l'empresa està treballant en una aplicació pròpia que tindrà l'objectiu de centralitzar tota la informació relacionada amb el servei de l'Espai Migdia. Encara està en desenvolupament aquesta eina i, per tant, continuarem amb els canals habituals que fem servir fins ara. Ja us mantindrem informades de com avança aquesta nova eina, com ja sabeu les inscripcions noves es tramiten per aquesta nova app.

7. Avaluació

L'avaluació és un element essencial del procés educatiu de l'Espai Migdia.

Revisar el que s'ha fet per millorar, corregir o veure els progressos dels infants és un tret de qualitat, genera valor per ell mateix.

És important avaluar per comprovar el grau en què s'han assolit els objectius proposats.

Com ho fem?

Recollirem dades a través d'instruments d'avaluació que s'ajusten a la metodologia del centre, a cada realitat i a cada agent implicat.

Apostem per una metodologia continuada, de manera que el mateix projecte és viu, actiu i canviant segons les necessitats del servei.

Emprem mitjans subjectius, com l'observació directa o bé les reunions d'equips, per rebre informació i entre tots corregir els punts febles.



Incorporem l'autoavaluació com a instrument d'avaluació que permet tant als infants com als equips revisar i millorar la seva activitat, la seva tasca o la seva actitud.

Avaluem els processos educatius i alimentaris tenint en compte el grau de satisfacció de tots els agents implicats. A través dels formularis de satisfacció que es volen implementar.

8. Annexos

8.1. Projecte d'Equitat Educativa a l'Espai Migdia

8.2. Projecte Servim-nos com a casa

8.3. Graella dels Tallers Educatius de 4t a 6è

8.4. Programacions d'13 a 3r