



7 i TRIA

Publicació escolar 3r trimestre curs 2020-2021

ELS SUPERPODERS DE LES PARAULES!

- Autoconeixement i empatia (p.2)
- Menús del tercer trimestre (p.3-5)
- Converses amb... Albert Lacruz, formador (p.6)
- Converses amb... Cai Coca, mestre (p.7)
- Els superpoders de les paraules (p.8)

Autoconeixement i empatia

Has viscut aquestes emocions o les has vist en altres persones?

Alegria · Sorpresa · Orgull · Ràbia · Tranquil·litat · Tristesa · Por · Decepció
 Frustració · Satisfacció · Pau · Inquietud · Gelosia · Vergonya · Optimisme
 Culpabilitat · Respecte · Preocupació · Felicitat · Inseguretat · Espant



De ben segur que sí. El que no és tant habitual és aturar-se a identificar quina emoció estem vivint, gestionar-la correctament i regular la nostra conducta si s'escau.

Les intel·ligències intrapersonal i interpersonal han estat agrupades en el concepte d'intel·ligència emocional. Mentre que la primera està centrada en el coneixement i control d'un mateix, en la segona el subjecte del coneixement són els altres. Es fa evident que cal desenvolupar la intel·ligència interpersonal des d'alts valors socials positius, amb l'objectiu d'educar persones preparades per a les relacions socials, el treball en equip, la mediació i la resolució de conflictes.

És un repte per als adults que mai no vam estar formats ni educats en intel·ligència emocional, acompanyar el desenvolupament d'aquesta intel·ligència en els infants. Requereix un esforç previ d'autoconeixement, identificació d'emocions i treball conscient de la gestió d'emocions. Un

repte emocionant que ajudarà tant els adults com els infants.

El desenvolupament d'aquestes dues intel·ligències és essencial per a les relacions humanes, en qualsevol tipus de context i garantia d'èxit social tant en l'entorn familiar, com el social i laboral. Com que eduquem avui per a un futur poc previsible però de ben segur, format per persones, desenvolupar aquesta intel·ligència es fa imprescindible.

Mares, pares, famílies i educadors, us proposo activitats per desenvolupar aquesta intel·ligència:

- Identifiquem emocions, posem-hi nom, ampliem el vocabulari que les defineix. Aprofitar escenes de ficció per a entrenar-ho facilita l'aplicació a vivències reals.
- Comunicuem als altres allò que fan bé, les seves habilitats, el que ens agrada o sorprèn d'allò que fan, de com són. Deixeu per a més endavant les coses negatives, centreu-vos en les positives per generar confiança i autoestima.

- Escriure un diari personal, expressar emocions fent dibuixos, identificar emocions en diferents melodies, endevinar emocions fent mímica, reflexionar.
- Practicar debats d'opinió, fer l'esforç de defensar l'opinió contrària, intercanviar la defensa d'opinions, autoavaluar un comportament o tasca feta.
- I quan infants i adults estigueu més avançats, practiquem la negociació dels interessos, col·laboreu amb un objectiu comú, proposeu diverses solucions viables per a un conflicte o practiqueu canvis ràpids d'estat d'ànim. I, sobretot, no deixeu mai de fer plans personals i planificar els vostres projectes.

Per saber-ne més, no us perdeu els següents articles. Tots som intel·ligents!

Silvia Diéguez
 Psicòloga
www.talentslatents.es

Abril 2021

(Calendari escolar genèric. No inclou les festes locals i de lliure elecció del centre)

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
 <p>6 Macarrons integrals a la napolitana amb formatge ratllat Croquetes de pernil Enciams variats amanits amb col llombarda i blat de moro Iogurt natural</p> <p>i per sopar... Sopa de pistons Falafels amb salsa de iogurt i tomàquet amanit Fruita de temporada</p>	<p>7 Arròs caldós d'hortalisses Filet de lluç amb salsa de tomàquet Enciams variats amanits amb remolatxa i blat de moro Fruita de temporada</p> <p>i per sopar... Crema de carbassa Ous durs amb salsa de tomàquet Fruita de temporada</p>	<p>8 Mongeta tendra amb patata Cuixa de pollastre a la planxa Rodanxetes de tomàquet i olives verdes amanides amb oli d'oliva i orenga Fruita de temporada</p> <p>i per sopar... Quinoa amb verdures i panses Formatge Fruita de temporada</p>	<p>9 Lenties estofades amb arròs Trita de patata i carbassó Enciams variats amanits amb raves i olives verdes Fruita de temporada</p> <p>i per sopar... Pizza casolana de verdures i bonítol Fruita de temporada</p>	
<p>12 Crema de verdures de temporada amb rostes de pa al forn Lasanya amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada</p> <p>i per sopar... Sopa d'estrelles Salmó al forn amb verdures Fruita de temporada</p>	<p>13 Arròs integral amb salsa de tomàquet Peix fresc de Mercat Enciams variats amanits amb cogombre i pastanaga Iogurt natural</p> <p>i per sopar... Crema de porros Gall dindi arrebossat Fruita de temporada</p>	<p>14 Mongetes seques estofades amb pastanagues Hamburguesa de vedella a la planxa Enciams variats amanits amb raves i olives verdes Fruita de temporada</p> <p>i per sopar... Col amb patata Ou passat per aigua amb bastonets de pa integral Fruita de temporada</p>	<p>15 Lenties estofades Trita de patata i ceba Enciams variats amanits amb tomàquet vermell i pastanaga Fruita de temporada</p> <p>i per sopar... Amanida caprese Pa amb tomàquet i formatges variats Fruita de temporada</p>	<p>16 Mongeta tendra amb pastanaga i patates Pollastre rostit amb verdures i herbes aromàtiques Fruita de temporada</p> <p>i per sopar... Cuscús amb cigrons, panses i hortalisses Fruita de temporada</p>
<p>19 Crema de verdures de temporada amb rostes de pa al forn Gall dindi guisat a la jardineria amb cuscús Fruita de temporada</p> <p>i per sopar... Patata, ceba i carbassó al forn Llenguado a la planxa amb salsa de llimona Fruita de temporada</p>	<p>20 Cigrons estofats amb espinacs Peix fresc de Mercat Enciams variats amanits amb cogombre i olives negres Fruita de temporada</p> <p>i per sopar... Crema de verdures Conill al forn amb all i julivert Fruita de temporada</p>	<p>21 Arròs a la cassola Trita a la francesa Enciams variats amanits amb tomàquet verd i col llombarda Fruita de temporada</p> <p>i per sopar... Sopa barrejada (verdures i carn del caldo i pistons) Fruita de temporada</p>	<p>22 Espaguetis a la napolitana amb formatge ratllat Llom de porc al forn amb salsa d'ametlles Enciams variats amanits Fruita de temporada</p> <p>i per sopar... Espinacs amb cigrons, panses i pinyons Fruita de temporada</p>	<p>23 DINAR MEDIEVAL Sopa de lletres Broqueta de pollastre a la planxa amb salsa de quètxup Enciams variats amanits amb col llombarda i blat de moro Pastís de Sant Jordi</p> <p>i per sopar... Purè de patates Sardines al forn amb tomàquet amanit Fruita de temporada</p>
<p>26 Bledes amb patata Canelons gratinats amb beixamel Fruita de temporada</p> <p>i per sopar... Amanida variada Orada al forn amb moniato Fruita de temporada</p>	<p>27 Mongetes seques estofades amb verdures Peix fresc de Mercat Enciams variats amanits amb tomàquet vermell i olives negres Fruita de temporada</p> <p>i per sopar... Sopa de lletres Trita de pebrots Fruita de temporada</p>	<p>28 Fideuà (sípia i gambes) amb allioi Trita de formatge Enciams variats amanits amb cogombre i pastanaga Iogurt natural</p> <p>i per sopar... Coliflor al vapor Bastonets de pollastre arrebossats casolans amb salsa de iogurt i espècies amb patata al caliu Fruita de temporada</p>	<p>29 Arròs integral amb salsa de tomàquet Tires de pollastre saltades amb verdures Fruita de temporada</p> <p>i per sopar... Hummus de cigrons amb pastanaga i torradetes de pa Sopa de verdures Fruita de temporada</p>	<p>30 Amanida de lenties amb tomàquet, tonyina i olives negres Croquetes d'espinacs Enciams variats amanits amb tomàquet verd i blat de moro Fruita de temporada</p> <p>i per sopar... Broquetes de xerri, mozzarella i olives Torrades d'escalivada i bonítol Mel i mató</p>

Maig 2021

(Calendari escolar genèric. No inclou les festes locals i de lliure elecció del centre)

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<p>3</p> <p>Sopa de lluç i crancs amb arròs Trita de patata i ceba Enciams variats amanits amb tomàquet verd i col llombarda Iogurt natural</p> <p>i per sopar... Pit de gall dindi al curri amb cuscús Fruita de temporada</p>	<p>4</p> <p>Empedrat (mongetes seques, pastanaga, olives verdes i tonyina) Peix fresc de Mercat Rodanxetes de tomàquet i olives negres amanides amb oli d'oliva i orenga Fruita de temporada</p> <p>i per sopar... Saltat de verdures amb daus de porc i arròs Fruita de temporada</p>	<p>5</p> <p>Crema de verdures de temporada amb rostes de pa al forn Estofat de pollastre amb guarnició d'arròs integral Fruita de temporada</p> <p>i per sopar... Coliflor saltada amb cebeta Trita de patates Fruita de temporada</p>	<p>6</p> <p>Mongeta tendra amb pastanaga i patates Croquetes de mill i verdures Enciams variats amanits amb raves i tomàquet verd Fruita de temporada</p> <p>i per sopar... Tomàquets amb mozzarella Orada al forn amb carbassó i flamet de quinoa Fruita de temporada</p>	<p>7</p> <p>Tallarines camperes amb formatge ratllat Hamburguesa de vedella a la planxa amb salsa de xampinyons Fruita de temporada</p> <p>i per sopar... Amanida al gust Trita francesa i pa amb tomàquet Taronja amb xocolata negra</p>
<p>10</p> <p>Espinacs amb patata Pollastre rosit amb verdures i herbes aromàtiques Fruita de temporada</p> <p>i per sopar... Saltat de verdures amb gambetes Trita de ceba Fruita de temporada</p>	<p>11</p> <p>Amanida russa amb ou dur, tonyina i olives verdes (maionesa opcional) Peix fresc de Mercat Enciams variats amanits amb remolatxa i blat de moro Fruita de temporada</p> <p>i per sopar... Crema de carbassó Hamburguesa de vedella 100% Fruita de temporada</p>	<p>12</p> <p>Lenties estofades amb arròs Salsitxes de porc amb salsa de tomàquet Enciams variats amanits amb tomàquet vermell i pastanaga Fruita de temporada</p> <p>i per sopar... Sopa de verdures Llobarro al forn amb patates Fruita de temporada</p>	<p>13</p> <p>Saltat de pèsols, patata, ceba i pernil salat Trita de formatge Enciams variats amanits amb cogombre i olives negres Fruita de temporada</p> <p>i per sopar... Verdures i patates al forn amb aletes de pollastre adobades Iogurt natural amb nous</p>	<p>14</p> <p>Arròs integral amb salsa de tomàquet Filet de gall dindi a la planxa Enciams variats amanits amb tomàquet verd i blat de moro Iogurt natural</p> <p>i per sopar... Amanida amb nous i panses Torrades d'escalivada i bonítol Fruita de temporada</p>
<p>17</p> <p>Crema de verdures de temporada amb rostes de pa al forn Gall dindi guisat amb xampinyons i pastanagues Fruita de temporada</p> <p>i per sopar... Pastís de patata, verdures i peix Fruita de temporada</p>	<p>18</p> <p>Patates gratinades al forn Peix fresc de Mercat Enciams variats amanits amb raves i pastanaga Fruita de temporada</p> <p>i per sopar... Gaspaxo amb crostons de pa Trita de patates i ceba Fruita de temporada</p>	<p>19</p> <p>Arròs amb verdures Trita de bacallà Enciams variats amanits amb col llombarda i api Iogurt natural</p> <p>i per sopar... Porrusalda Salmó a la planxa amb compota de poma Iogurt natural amb ametlles</p>	<p>20</p> <p>Amanida de cigrons amb blat de moro, pastanaga i tonyina Botifarra de porc al forn Patates rosses Fruita de temporada</p> <p>i per sopar... Crema de carbassó Pinxos de rap i pebrots Fruita de temporada</p>	<p>21</p> <p>Mongeta tendra amb patata Espaguets a la bolonyesa vegetal Enciams variats amanits amb remolatxa i blat de moro Fruita de temporada</p> <p>i per sopar... Amanida d'arròs, hortalisses i ou dur amb salsa maionesa casolana Fruita de temporada</p>
<p>24</p> <p>Espirals a la carbonara amb formatge ratllat Ous farcits de tonyina i olives verdes Enciams variats amanits amb raves i tomàquet verd Fruita de temporada</p> <p>i per sopar... Arròs 3 delícies Seitó arrebossat Fruita de temporada</p>	<p>25</p> <p>Mongetes seques saltades amb cansalada fumada Peix fresc de Mercat Enciams variats amanits amb tomàquet vermell i olives negres Fruita de temporada</p> <p>i per sopar... Crema de verdures Botifarra de porc al forn amb all i julivert Fruita de temporada</p>	<p>26</p> <p>Coliflor amb patata Mandonguilles de vedella a la jardineria Fruita de temporada</p> <p>i per sopar... Orada al forn amb pèsols i pastanaga Iogurt natural</p>	<p>27</p> <p>Arròs integral amb salsa de tomàquet Crep de pernil cuit i mozzarella Enciams variats amanits amb pastanaga i blat de moro Fruita de temporada</p> <p>i per sopar... Amanida verda amb crostons de pa Cassoleta de lluç amb gambetes Fruita de temporada</p>	<p>28</p> <p>Purè de cigrons amb bastonets de pastanaga i pa torrat Cuixa de pollastre a la planxa Rodanxetes de tomàquet i olives verdes amanides amb oli d'oliva i orenga Postres d'aniversari</p> <p>i per sopar... Pastís d'ou amb verdures Pa amb tomàquet Fruita de temporada</p>

Juny 2021

(Calendari escolar genèric. No inclou les festes locals i de lliure elecció del centre)

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
<p>31 maig Arròs a la cassola Trita de patata i carbassó Enciams variats amanits amb raves i olives verdes Fruita de temporada</p> <p>i per sopar... Crema de pastanaga amb daus de permil Rap a la planxa Fruita de temporada</p>	<p>1 Mongeta tendra amb pastanaga i patates Peix fresc de Mercat Enciams variats amanits amb tomàquet verd i col llombarda Fruita de temporada</p> <p>i per sopar... Sopa freda de meló amb crostons de pa Trita de carbassó Fruita de temporada</p>	<p>2 Lenties estofades amb arròs Filet de gall dindi a la planxa amb salseta de tomàquet casolana Enciams variats amanits amb cogombre i pastanaga Fruita de temporada</p> <p>i per sopar... Quinoa amb verdures i fruits secs Fruita de temporada</p>	<p>3 Amanida camperola de patata (tomàquet vermell, tonyina, ceba tendra i olives verdes) Estofat de porc amb verdures Fruita de temporada</p> <p>i per sopar... Espinacs amb patata Formatge fresc Fruita de temporada</p>	<p>4 DINAR DE FESTA MAJOR</p> <p>i per sopar... Salmó a la papillota amb pastanaga, carbassó i quinoa Fruita de temporada</p>
<p>7 Fideuà (sípia i gambes) amb allíoli Pollastre rostit amb verdures i herbes aromàtiques Fruita de temporada</p> <p>i per sopar... Sépia a la planxa amb amanida variada i patata al caliu Gelat de fruita casolà</p>	<p>8 Arròs integral amb salsa de tomàquet Peix fresc de Mercat Enciams variats amanits amb cogombre i olives negres Iogurt natural</p> <p>i per sopar... Crema de carbassa i moniato Ous d'estiu farcits de bonítol Fruita de temporada</p>	<p>9 Crema de mongetes seques amb rostes de pa al forn Trita de patata i ceba Enciams variats amanits amb col llombarda i blat de moro Fruita de temporada</p> <p>i per sopar... Mongeta verda saltada amb allet Hamburguesa de vedella 100% Fruita de temporada</p>	<p>10 Bròquil i pastanagues amb patata Lasanya amb bolonyesa vegetal Fruita de temporada</p> <p>i per sopar... Amanida completa amb crostons de pa Llenguado a la planxa amb pebrot escalivat Fruita de temporada</p>	<p>11 Amanida de cigrons amb blat de moro, pastanaga i tonyina Calamars a la romana Enciams variats amanits amb tomàquet vermell i pastanaga Fruita de temporada</p> <p>i per sopar... Xampinyons saltats amb gambetes Torrades de pa amb alvocat i làmines de tomàquet i formatge Fruita de temporada</p>
<p>14 Mongeta tendra amb patata Gall dindi guisat amb xampinyons i pastanagues amb cuscús Fruita de temporada</p> <p>i per sopar... Flamet de quinoa Broquetes de rap, gamba, carbassó i tomàquet Fruita de temporada</p>	<p>15 Lenties estofades amb arròs Peix fresc de Mercat Enciams variats amanits amb raves i pastanaga Fruita de temporada</p> <p>i per sopar... Amanida russa amb tonyina, anxoves i ou dur Tomàquet amanit Fruita de temporada</p>	<p>16 Arròs amb verdures Trita a la francesa Rodanxetes de tomàquet i olives verdes amanides amb oli d'oliva i orenga Fruita de temporada</p> <p>i per sopar... Bastonets de cogombre amb salsa de iogurt Cuixetes de pollastre al forn amb ceba, tomàquet i patata Fruita de temporada</p>	<p>17 Amanida alemanya Croquetes de cigrons casolanes Enciams variats amanits amb tomàquet verd i blat de moro Fruita de temporada</p> <p>i per sopar... Arròs amb verdures i mongeta blanca Tomàquets xerri amanits amb ruca Iogurt amb anacards</p>	<p>18 Macarrons a la napolitana amb formatge ratllat Hamburguesa de vedella a la planxa Enciams variats amanits amb cogombre i pastanaga Iogurt natural</p> <p>i per sopar... Gaspatxo amb hortalisses a daus Trita a la francesa i pa amb tomàquet Fruita de temporada</p>
<p>21 Crema de verdures de temporada amb rostes de pa al forn Ous farcits de tonyina i olives verdes Enciams variats amanits amb tomàquet vermell i pastanaga Fruita de temporada</p> <p>i per sopar... Arròs saltat amb verdures i cigrons Amanida verda Fruita de temporada</p>	<p>22 DINAR DE REVETLLA</p> <p>i per sopar... Coliflor gratinada Costelles de xai a la planxa amb patata al caliu Fruita de temporada</p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div>		
<p>Peix fresc de mercat: No podem especificar el tipus de peix ni el seu mode de cocció perquè dependrà de la pesca, el temps i el mar. Sabem que serà peix de platja i sabem que seran lluç, mare de lluç, bacallanet, sorell, bròtola, llenguadina, mòllera, truita de riu, salmó, orada, verat, moixina i seitó. Cada peix serà pescat en la seva temporada i les coccions seran diverses i les determinarà el tipus de peix. Els cuinarem a l'andalusa, a la romana, enfarinat, arrebossat, a la planxa, al forn amb verdures, al forn amb ceba, tomàquet i patates, amb salsa de tomàquet o salsa verda, amb salsa d'anet i també farem suquet amb patates.</p>				

Converses amb...

Albert Lacruz, formador

Com et defineixes?

Difícil, això de definir-se en poques paraules. A veure, deixa'm triar els dos adjectius... persona optimista i contradictòria.

A què et dediques?

A acompanyar tot tipus d'organitzacions i persones en la seva millora. Faig formació i consultoria, tasques per a les quals és molt necessària la intel·ligència emocional.

Què es necessita per ser educador i formador?

Excel·lent pregunta: per damunt de tot, capacitat comunicativa (transmetre, arribar a l'altre... la qual cosa demana elevada capacitat d'escolta). D'altra banda, capacitat per connectar amb moltes persones diferents. No sé si les tinc: això ho han de dir els clients.

Com vas descobrir que volies ser-ho?

Doncs mira... cap als 17 anys, quan estudiava el que aleshores en dèiem COU. Recordo que la meua il·lusió era canviar l'escola per fer-la més atractiva. Aquest és, encara avui, un dels meus eixos de treball.

Què t'aporta personalment el coneixement de la intel·ligència interpersonal?

Des que era ben jove m'ha atret aquesta intel·ligència. De manera natural hi reflexiono molt, i treballo tant com puc la meua capacitat per relacionar-me i connectar emocionalment amb els altres. Penso que en això rau una part important de la felicitat (de fet, avui sabem científicament que és així). És impressionant comprovar com una bona escolta i, en general, una bona gestió de les emocions pròpies i alienes, milloren la comunicació, el clima i, per tant, les relacions humanes.

Si no et dediquessis a formar i acompanyar equips, famílies, empreses, entitats... què faries?

De vegades hi penso i no és senzill respondre perquè costa veure's en una altra professió. M'agrada dirigir tot tipus de projectes, i m'agradaria molt ser docent en una escola reglada, també. I si hagués de canviar completament de feina... m'hauria encantat ser músic, però també un bon científic... i dependent d'una botiga. Això d'atendre el públic m'encanta. La meua família sap que m'agradaria acabar així la meua vida laboral.

Què diries a infants i joves, joves amb les teves mateixes inquietuds inicials?

Que fan molta falta grans professionals en el món de l'educació i la formació. Professionals altament preparats, que elevin els nivells formatius. I que és un món fantàstic, ple d'oportunitats. La meua filla, que només té 14 anys, ja es planteja ser psicopedagoga. Fantàstic! Li explico que pot gaudir molt de la seva professió i li recomano que es formi molt bé.



Converses amb...

Cai Coca, mestre

Com et defineixes?

Soc una persona que m'agrada cuinar, llegir i estar informat del que passa al món. Atent al món en què visc i obert als canvis que es van produint en la societat i al meu entorn.

A què et dediques?

Fa un any que estic jubilat! Després de més de 36 anys de dedicació a la docència com a mestre i directiu d'una escola de Pallejà (Jacint Verdaguer).

Actualment faig d'avi i participo de voluntari en algunes entitats i fundacions del meu poble. A més soc cantaire a la coral del poble.

Què es necessita per ser mestre?

El que necessita un/a mestre avui és l'escolta atenta, estar pendent dels alumnes i de les coses que els passen. Obert als nous canvis metodològics que es produeixen: desaprendre per aprendre de nou!

Com vas descobrir que volies ser-ho?

De ben jove ja era monitor d'esplai i allà vaig veure que m'agradava estar amb els infants i joves acompanyant-los en el seu creixement personal i ens ho vam passar molt bé! Encara mantinc molt bons records d'aquesta etapa i veure com s'anaven fent grans i creixent com a persones, fent-se bones persones, era un premi.

Què t'aporta personalment el coneixement de la intel·ligència intrapersonal?

M'aporta seguretat, equilibri i paciència a l'hora de resoldre els problemes, conflictes i situacions amb què em trobo en el dia a dia. M'ajuda a conèixer-me i a ser millor persona.



Si no t'haguessis dedicat a la docència, què hauries fet?

Tinc la sort que he fet el que a mi m'ha agradat i crec que és on he pogut donar el millor de les meves potencialitats personals i emocionals. Tot i això sempre m'han interessat els números i potser hauria estudiat una enginyeria o una carrera de ciències, perquè de jove m'agradaven molt les assignatures de matemàtiques i les ciències experimentals. Al final també he transmès els coneixements de matemàtiques i de ciències als meus alumnes i he intentat que les diferents àrees els hagin estat agradables i útils pel seu creixement personal. Cal intentar que els alumnes no s'avorreixin, encara que

no sempre s'aconsegueixi... I centrar el coneixement en els interessos dels mateixos alumnes!

Què diries a infants i joves, joves amb les teves mateixes inquietuds inicials?

Els diria que la paciència els ajudarà a aconseguir els reptes que es proposin, ja que les coses no són sempre immediates. Que l'esforç mai és sobrer, el fet d'intentar-ho forma part d'aconseguir l'objectiu proposat dins de les possibilitats de cadascú. I tenir sempre il·lusió, perquè aprendre és estimulant i agradable i no voldràs deixar de fer-ho.

Els superpoders de les paraules

Una de les eines més màgiques que ens regala el llenguatge és, sense cap dubte, la paraula. El mot, com si es tractés d'un elixir secret, ens atorga superpoders per construir-nos, conèixer els altres, anomenar el món i donar sentit i referents a allò que ens envolta, tot unint sons i lletres.

Les paraules, no només les pronunciem quan parlem, sinó que les pensem, les escoltem, les llegim, les interpretem, les escrivim, les inventem, les expressem amb les mans i amb el cos, les cantem, les ballem, les dibuixem i les compartim.

Ha estat especialment durant aquest temps marcat per la COVID-19, quan ens hem adonat de la importància de les paraules, ja que han estat elles les que ens han aprofitat a les persones que estimem quan no les podíem veure ni abraçar. Les paraules ens han ajudat a expressar emocions i sentiments que sovint es troben amagats en els calaixos més profunds del nostre interior, ens han permès mantenir el contacte amb la família, companys i companyes de l'escola i els amics i amigues de manera virtual.

Però no necessitem cap altra pandèmia per adonar-nos del poder de les paraules i del fil invisible que ens hi uneix, de la seva dimensió comunicativa i de la capacitat de transformació que tenen en nosaltres i en el nostre entorn.

Des de 7 i TRIA volem que el menjador sigui un espai de lleure transformador, on l'aprenentatge i les emocions que envolten l'essència del llenguatge ens obrin les portes a generar un espai comú de convivència, que estimuli el sentiment de vincle i pertinença al grup.

Un menjador convivencial, acollidor i afectuós, on el clima relacional tingui caràcter positiu i l'empoderament esdevingui realitat. Un espai on es generen moltes emocions i que hem d'aprendre a gestionar-les de forma positiva.

El treball de valors com la tolerància, el respecte, la solidaritat i la igualtat, entre altres, ens faciliten crear un espai positiu. Establint un marc relacional que afavoreixi l'empatia i la capacitat que tenim com a essers humans de posar-nos en el lloc de l'altre.

Volem generar un espai positiu de convivència que permeti als infants desenvolupar totes les habilitats personals per a poder gestionar els conflictes i organitzar la convivència, en definitiva, capacitar-los per a ser més autònoms socialment i emocionalment.

Com a educadors i educadores, hem de facilitar eines als infants perquè cerquin solucions pròpies, analitzin totes les possibles solucions, reflexionin sobre la causa i les respostes, prenguin consciència del conflicte i creïn i acordin normes conjuntament. Per tot això oferim als infants espais de trobada a través de les comissions d'infants. Unes trobades periòdiques on el diàleg, el debat i les posades en comú ens ajuden a entendre els companys i companyes, generen un clima de confiança i de cohesió de grup, faciliten la detecció de possibles conflictes i ajuden a identificar el meu rol dins el grup.

Un espai on siguin les paraules les que activin la nostra capacitat d'escoltar, de compartir, de respectar, d'explorar la nostra pròpia identitat, de conèixer qui som, d'on partim, d'entendre i conèixer els altres, de forjar un pensament crític, de comunicar-nos, de perseguir somnis i fites, d'estimar i de transformar la nostra societat i el món en què vivim en un indret més plural, inclusiu, divers, just i lliure.

Núria Coca i Ester Roig
Departament de Projectes de 7 i TRIA

