

UNITAT DIDÀCTICA



Introducció i justificació Eivissa al plat

Eivissa al plat neix de la necessitat de fer arribar a la comunitat educativa d'Eivissa els coneixements i les ferramentes necessàries per donar a conèixer les diferents activitats que es duen a terme al sector primari i que estan directament relacionades amb els hàbits de consum i dietètics de les famílies de l'illa.

Tal i com recomana l'OMS, és de vital importància "desenvolupar pràctiques i programes escolars que animin els infants a adoptar i mantenir una dieta saludable" i "impartir coneixements sobre nutrició i pràctiques alimentàries saludables a infants, adolescents i adults."

I aquest ha estat, des de fa uns anys, l'objectiu del Catering s'Olivera: apostar per un model de menjadors escolars que te com a prioritat oferir menús saludables no només des d'un punt de vista nutricional sinó també des de la sostenibilitat i l'aprofitament de recursos de l'illa, un factor que també està directament relacionat amb la idea d'estimular l'economia local.

Al llarg de tot aquest temps, i paral·lelament a totes aquestes tasques, s'ha detectat la necessitat de transmetre tots aquests conceptes a les famílies usuàries del servei de menjador escolar.

A través de la feina dels coordinadors i monitors de menjador, s'ha pogut anar fent un seguiment de les demandes dels infants i els seus progenitors, cosa que ha servit per detectar una manca de coneixements relacionats amb les bases d'una alimentació saludable i un desconeixement molt gran de les diferents activitats que duen a terme els sectors agrari, ramader i pescador d'Eivissa.

A continuació, else numerem:

1. Manca d'hàbits alimentaris: no estan avesats a seure a taula i gaudir d'un menú que inclou primer, segon i postres saludables adaptades a les necessitats que els corresponen per edat i activitat física i intel·lectual.
2. Paladar poc avesat als sabors naturals: el consum excessiu de productes ensucrats i salats, brioixeria industrial i d'altres ultraprocessats, fa que no sentin plaer pels sabors naturals dels aliments. Consideren que el menjar "no fa gust a res" i això dificulta la tasca als menjadors escolars. L'hora dels àpats pot convertir-se en un malson per als infants, però també per a les famílies i els

monitors de menjador.

3. Poca educació nutricional: les famílies consideren que si no mengen carn cada dia, els infants no estaran ben alimentats. Rebutgen aliments saludables com les verdures, els llegums o el peix perquè s'ha perdut la costum de preparar receptes de caire tradicional amb aquests ingredients (guisats, estofats i altres plats de cullera).
4. Professionals del món de l'educació sense formació específica: sabem que certs hàbits i rutines haurien de treballar-se des de casa, però l'escola, que de vegades ha de complir aquesta funció compensatòria, també necessita que els mestres i professors tinguin una base sòlida en quant a alimentació saludable per poder ajudar a l'alumnat i a les famílies.
5. Dificultats econòmiques: per a moltes famílies, arribar a final de mes implica fer malabarismes amb el sou que entra a casa. I una de les retallades més significatives es fa amb els aliments frescos, locals i de temporada. Per desconeixement, normalment, consideren que són aliments cars i prescindibles que es poden substituir fàcilment per precuinats i altres preparats.
6. Poc contacte amb el camp, la mar i les tradicions gastronòmiques locals: en una illa a on més del 90% dels aliments són importats, cal més que mai concienciar a la societat de la importància de consumir producte local. Per això, és important donar a conèixer també les granges, les finques i altres entitats productores i promotores de l'alimentació saludable i recuperar també les receptes de la cuina eivissenca. És necessari fer pedagogia de la nostra riquesa culinària i dels aliments saludables que trobem al nostre voltant.
7. Substitució de la dieta mediterrània pel "fast food" i altres tendències nutricionals: L'irrupció de cadenes de menjar ràpid, les modes dietètiques o l'aparició de noves tendències alimentàries a causa de la globalització fan que la dieta pròpia del lloc quedi en segon pla i que, a conseqüència d'això, el nostre patrimoni gastronòmic i les seves bondats sobre la salut siguin cada vegada més desconegudes per als infants. La dieta mediterrània, basada principalment en verdures, fruites, peix blau, llegum, cereals integrals i oli d'oliva té poca presència a les cuines de les famílies amb infants.

Amb aquest proposta, doncs, pretenem donar a les famílies i a la comunitat educativa d'Eivissa les ferramentes necessàries per solventar aquestes qüestions que abordarem

amb més profunditat al següent apartat com a objectius principals del projecte Eivissa al plat.

Per tal de poder-los treballar de la manera més adequada amb els infants, les propostes van destinades a les edats compreses entre 3 i 11 anys. Els objectius s'hauran d'adaptar a cada franja d'edat o cicle en la mesura que sigui necessari.

Objectius generals i específics i continguts

Els objectius generals del projecte Eivissa al plat estan enfocats a solventar els problemes o mancances que hem enumerat en la justificació anteriorment.

Per tant, la idea és transmetre a la comunitat educativa de l'illa les ferramentes necessàries per tal que els infants i les famílies aprenguin a:

- Conèixer les activitats que es desenvolupen des del sector primari de l'illa.
- Identificar productes típics de l'agricultura, la ramaderia i la pesca d'Eivissa.
- Investigar les arrels gastronòmiques de l'illa i identificar-ne la matèria prima.
- Diferenciar aliments reals d'ultraprocessats.
- Comprendre el perill que suposen per a la salut el sucre i els productes destinats a la població infantil.
- Elaborar un plat saludable que inclogui tots els macronutrients i micronutrients necessaris diàriament.
- Identificar, mitjançant exemples, com és un esmorzar, un dinar, un berenar i un sopar saludables amb productes locals, de temporada i frescos.
- Comprendre qüestions relacionades amb el consum responsable i la sostenibilitat: què és, quin paper juguem, què podem fer, etc.

Així mateix, també es treballaran diferents objectius específics directament relacionats amb les principals àrees de coneixement de cada etapa.

Els resumim juntament amb els continguts a treballar en el següent requadre:

Àrea principal	Objectius específics	Continguts
Ciències naturals	-Iniciar l'activitat científica, utilitzant les diferents fonts d'informació (directes, textos...), fent ús de les noves tecnologies per seleccionar informació, simular processos, com a instruments per aprendre i compartir coneixements i presentar conclusions. -Respectar els hàbits de salut i de prevenció de	-Utilització de diverses fonts d'informació (llibres i materials propis de ciències naturals). -Utilització de les TIC per cercar i seleccionar informació. -La nutrició: importància que té en relació amb la salut, la prevenció de malalties i el creixement.

	malalties i accidents, i comportar-s'hi d'acord per evitar els efectes nocius de conductes irresponsables que poden perjudicar-la. -Participar en treballs d'investigació relacionats amb aspectes rellevants de les ciències naturals. -Analitzar la intervenció humana en el medi fent una valoració crítica i fomentant actituds de protecció i conservació de l'entorn.	-Adopció d'hàbits per evitar malalties que afecten l'ésser humà i accidents domèstics. -Identificació de mescleres en alguns aliments, productes o objectes de la vida quotidiana.
Ciències socials	-Ser crítics amb la intervenció humana en el medi, aprendre de quina manera la vida humana afecta l'entorn i adquirir hàbits i actituds de defensa i recuperació del medi ambient, així com del patrimoni cultural de la nostra comunitat i de l'Estat espanyol. -Utilitzar la lectura i les tecnologies de la informació i la comunicació per obtenir informació i com a instrument per aprendre i compartir coneixements. Descobrir les possibilitats que ens ofereixen les tecnologies de la informació i la comunicació i aplicar-les habitualment a l'aula.	-La intervenció humana en el medi. -El desenvolupament sostenible. -Els problemes de la contaminació. -Consum responsable. -Les activitats productives: recursos naturals, matèries primeres. -Productes elaborats. -Artesania i indústria. Les formes de producció. -El nostre patrimoni històric i cultural.
Llengua catalana i literatura	Comprendre discursos orals i escrits que es presenten en l'àmbit	-Interacció activa amb el grup o el docent en qualsevol situació

	escolar i en el context social i cultural pròxim, i analitzar-los amb sentit crític. -Utilitzar els coneixements sobre la llengua per expressar-se per escrit amb correcció i cuidar l'estructura del text, els aspectes normatius, la cal·ligrafia, l'ordre i la netedat; per parlar de manera adequada, coherent i correcta, i per comprendre textos orals i escrits. -Usar de manera eficaç les destreses i habilitats bàsiques de la llengua (escoltar, parlar, llegir i escriure) com a instruments d'aprenentatge, recerca, recollida i processament d'informació, així com per escriure textos propis de l'àmbit escolar. -Expressar-se oralment i per escrit, en diferents suports, amb adequació, coherència, cohesió i correcció, segons l'edat, en diverses situacions i contextos de l'àmbit acadèmic, social i cultural, per satisfer les necessitats de comunicació i desenvolupar la creativitat, el respecte i l'estètica en l'ús personal del llenguatge	comunicativa de l'aula, tant espontània (converses, explicacions de vivències personals, avisos, etc.) com dirigida (diàlegs, instruccions, exposicions, assemblees, debats, etc.), amb distinta intenció, respectant un ordre espacial, cronològic o lògic en el discurs i valorant i respectant les normes que regeixen l'intercanvi comunicatiu oral. -Participació activa en situacions d'aprenentatge col·laboratiu per recollir i intercanviar informació i opinions, establir acords i pautes de resolució de conflictes, amb actitud de respecte i cooperació. -Comprensió i valoració dels diferents textos orals de caràcter narratiu, descriptiu, informatiu i instructiu, pròxims a la vida quotidiana dels infants, en diferents suports, captant-ne el sentit global i la idea principal. -Comprensió d'informació bàsica en diferents tipus de text: cartells, anuncis, contes, descripcions, notícies, felicitacions, instruccions, poemes, etc., i valoració de la seva funcionalitat.
Matemàtiques	-Aconseguir la capacitat d'afrontar amb èxit les	

	situacions en les quals intervenen els nombres, valorant i adquirint seguretat en les pròpies habilitats matemàtiques. -Elaborar i emprar instruments i estratègies personals (aproximació, estimació de càlculs mentals, mesures, orientació espacial...), per fer prediccions i en la resolució de problemes. Identificar i resoldre problemes de la vida quotidiana, relacionar la realitat i les matemàtiques i valorar els coneixements matemàtics per resoldre aquests problemes.	-Unitats del sistema mètric decimal de longitud, capacitat i massa, i expressió en forma simple d'aquestes mesures. -Realització de mesuraments. -Desenvolupament d'estratègies per mesurar figures de manera exacta i aproximada.
Valors socials i cívics	-Prendre consciència de la situació del medi ambient i desenvolupar actituds de responsabilitat en la protecció de l'entorn immediat. -Adquirir hàbits de consum racional i responsable.	-Els comportaments responsables en l'ús dels béns de la natura. -Conseqüències dels usos irresponsables. -El medi ambient. La intervenció humana en el medi. La nostra contribució a la conservació del medi ambient. -Influència de la publicitat en el consum. El consum responsable.

Metodologia

Tal i com es recull en el currículum de les diferents àrees de coneixement, "es parteix del nivell cognitiu i emocional dels alumnes en aquesta etapa, de la concreció del seu

pensament, de les seves possibilitats de desenvolupament intel·lectual, del seu interès per aprendre i relacionar-se amb els iguals i amb l'entorn, per arribar a un pensament abstracte al final de l'etapa. Els alumnes haurien de desenvolupar estratègies comunicatives, d'observació, de descripció, de recerca d'informació, de selecció i d'anàlisi. Les diferents activitats haurien d'anar encaminades a fomentar l'actitud investigadora per explorar la realitat.”

Per tant, les metodologies emprades han de donar resposta a totes aquestes necessitats, interessos i inquietuds dels infants a més d'adaptar-se a les seves característiques individuals.

- Lúdica.

Eivissa al plat està pensat per fomentar l'aprenentatge mitjançant propostes lúdiques, com les sortides i els tallers de cuina, a més de les activitats que es duran a terme dins l'aula que sempre es programaran tenint en compte aquest principi.

- Activa.

L'infant és el protagonista del propi procés d'ensenyament-aprenentatge. Ell és qui executa, amb ajuda de l'adult, les activitats del projecte. La idea és fomentar al màxim l'autonomia dels infants en el seu propi procés d'ensenyament-aprenentatge, per la qual cosa serà de vital importància que els materials, espais i ambients estiguin preparats per afavorir la seva independència.

- Cooperativa

Amb la finalitat d'enfortir els llaços entre companys, mestres i amb la pròpia família. Els bons hàbits s'adquireixen “en tribu”. Per això les propostes d'activitat es poden treballar en petit grup i algunes en gran grup. Així mateix, es interessant plantejar diferents grups heterogenis de treball al llarg del projecte.

- TIC

L'ús de les noves tecnologies és indispensable per a dur a terme aquesta proposta, fomentant així l'aprenentatge autònom. Donada l'actual situació, les TIC ens han oferit la possibilitat de seguir ensenyant i aprenent de manera 100% online. Tant les visites, com els tallers de cuina com la informació necessària per dur endavant aquest projecte són totalment digitalitzades. L'aprenentatge autònom dels infants també afavorirà l'ús de les TIC tant dins com fora de l'aula amb el projecte d'Eivissa al plat.

- Significativa i funcional

En resum, útil per a la vida i per a solventar problemes reals i quotidians. El projecte d'Eivissa al plat té com a objectiu proporcionar ferramentes i informació útil per a les escoles i les famílies, de manera que tot el que aprenguin pugui traslladar-se a l'àmbit quotidià.

- Globalitzadora i transversal.

Que abraça totes les àrees de coneixement i que implica la relació de coneixements de totes elles. Els objectius del projecte redactats en clau competencial ofereixen una idea de totes les possibilitats que ofereix Eivissa al Plat en relació a les diferents àrees d'aprenentatge i matèries.

Com recull el decret de primària, “sense perjudici del seu tractament específic en algunes de les assignatures de l'etapa, la comprensió lectora, l'expressió oral i l'escrita, la comunicació audiovisual, les tecnologies de la informació i la comunicació, l'emprenedoria i l'educació cívica i constitucional s'han de treballar en totes les assignatures.”

Activitats

Les diferents activitats i propostes que es proposen en els diferents mòduls de treball estan directament relacionades amb les temàtiques dels quatre mòduls, les visites i els tallers de cuina.

Els mòduls es poden consultar apartat de materials per a mestres i famílies com la guia per fomentar el procés d'ensenyament-aprenentatge. A més, inclouen un apartat de recursos que es poden fer servir a l'aula per cercar informació quan decidim què volem saber sobre el tema que es treballa a cadascun dels mateixos.

Així, doncs, hi ha una activitat senzilla de recerca o investigació per cada visita i una proposta més global relacionada amb el tema de cada mòdul o el taller de cuina (alimentació sostenible, alimentació saludable, malbaratament alimentari i el menjador i la cuina com a espais educatius).

Recomanem abans d'iniciar cada mòdul iniciar una conversa o assemblea amb els infants en la què responeu les qüestions que ja sabeu sobre aquest tema i les que us agradaria conèixer, plantejant-los com petits projectes o centres d'interès que convidin al debat i a la reflexió.

En la guia didàctica hi trobareu enllaçats els vídeos explicatius de cada mòdul, les diferents visites i tallers i els documents descarregables per fer les activitats en cas que sigui necessari així com la informació dirigida a pares i a mestres que serviran d'orientació per a fer les programacions necessàries. Així mateix, també hi trobareu un apartat de recursos amb webs, llibres i vídeos interessants perquè els infants cerquin la informació necessària per dur a terme les diferents activitats.

Les activitats quedarien de la següent manera:

Mòdul 1: Alimentació saludable

1. Activitat relacionada amb la visita a la finca s'Hortgànic

Objectius: indentificar els productes de temporada que apareixen al vídeo.

Contingut: Els productes locals i de temporada. L'activitat agrícola.

Agrupament: en petit grup.

Material: vídeo de la visita i accés a internet mitjançant tauletes o ordinadors.

Descripció: investiga quantes verdures hi ha de la família de les cols.

2. Activitat relacionada amb la visita a la finca Can Fontet i la cooperativa ecològica Ecofeixes.

Objectius: indentificar els productes de temporada que apareixen al vídeo i investigar sobre l'agricultura ecològica.

Contingut: Els productes locals i de temporada. L'activitat agrícola. El medi ambient.

Agrupament: en petit grup.

Material: vídeo de la visita i accés a internet mitjançant tauletes o ordinadors.

Descripció: esbrina què significa que un aliment és ecològic.

3. Activitat relacionada amb el mòdul i el taller de cuina

Objectius: Aprendre a elaborar un menú saludable que inclogui els macronutrients necessaris. Reconèixer aliments poc saludables o amb efectes negatius sobre la nostra salut.

Contingut: Els productes locals i de temporada. Hàbits alimentaris i nutricionals per a la salut. Els aliments.

Agrupament: en petit grup.

Material: vídeo del taller i accés a internet mitjançant tauletes o ordinadors. Plantilla descarregable a la guia didàctica.

Descripció: elaboració d'un menú setmanal que inclogui almenys una recepta del taller de cuina i ingredients de les visites.

Mòdul 2: Alimentació sostenible

4. Activitat relacionada amb la visita a la Confradia de pescadors d'Eivissa

Objectius: Ser capaç d'identificar mitjançant l'etiquetatge aliments produïts de forma sostenible i de proximitat. Identificar els productes locals de la mar. Conèixer i familiaritzar-se amb el concepte de sostenibilitat.

Contingut: Els productes locals i de temporada. El medi marí.

Agrupament: en petit grup.

Material: vídeo del taller i accés a internet mitjançant tauletes o ordinadors.

Descripció: investigar sobre els peixos de l'illa per reconèixer-ne almenys dos que apareixen a les imatges.

5. Activitat relacionada amb la visita a la finca de Can Benet

Objectius: Ser capaç d'identificar mitjançant l'etiquetatge aliments produïts de forma sostenible i de proximitat.

Contingut: Els productes locals i de temporada. El medi rural.

Agrupament: en petit grup.

Material: vídeo de la visita i accés a internet mitjançant tauletes o ordinadors. Recursos de la guia didàctica.

Descripció: esbrinar què vol dir el segell IGP o Indicació Geogràfica Protegida i si hi ha més productes a Eivissa que el tinguin.

6. Activitat relacionada amb la visita a la Cooperativa Agrícola de Sant Antoni

Objectius: Ser capaç d'identificar mitjançant l'etiquetatge aliments produïts de forma sostenible i de proximitat.

Contingut: Els productes locals i de temporada. El medi rural.

Agrupament: en petit grup.

Material: vídeo de la visita i accés a internet mitjançant tauletes o ordinadors. Recursos de la guia didàctica.

Descripció: investigar els diferents usos de la garrova.

7. Activitat relacionada amb el mòdul i el taller de cuina

Objectius: Ser capaç d'identificar mitjançant l'etiquetatge aliments produïts de forma sostenible i de proximitat. Identificar els productes de temporada per estacions.

Contingut: Els productes locals i de temporada. Nutrició per a un estil de vida saludable. Habilitats per a la vida quotidiana.

Agrupament: en petit grup.

Material: vídeo del taller i accés a internet mitjançant tauletes o ordinadors. Recursos de la guia didàctica. Els estris i aliments necessaris segons la recepta que triïn preparar.

Descripció: elaboració d'una recepta de cuina tradicional eivissenca amb almenys un producte que apareix als vídeos de les visites per preparar a l'aula o en família.

Mòdul 3: Alimentació sostenible

8. Activitat relacionada amb la visita als ametllers de Corona

Objectius: Identificar conductes humanes que perjudiquen el medi ambient i la vida al nostre planeta.

Contingut: Els productes locals i de temporada. El medi natural. El medi rural. Actituds perjudicials per al medi ambient.

Agrupament: en petit grup.

Material: vídeo de la visita i accés a internet mitjançant tauletes o ordinadors. Recursos de la guia didàctica.

Descripció: Investiga i cerca 5 receptes de cuina tradicional eivissenca que duguin ametlla.

9. Activitat relacionada amb la visita al forn de pa de Can Blay

Objectius: Conèixer el concepte de varietat local

Contingut: Els productes locals i de temporada. El medi rural. Elaboració d'aliments. Les varietats locals. Els cultius.

Agrupament: en petit grup.

Material: vídeo de la visita i accés a internet mitjançant tauletes o ordinadors. Recursos de la guia didàctica. El material necessari per fer una recepta de pa.

Descripció: Cerca una recepta que t'agradi i prepara a casa o a escola un pa de farina de xeixa.

10. Activitat relacionada amb el mòdul i el taller de cuina

Objectius: Reflexionar al voltant dels propis hàbits en quant a alimentació i sostenibilitat. Identificar conductes humanes que perjudiquen el medi ambient i la vida al nostre planeta.

Contingut: La sostenibilitat. Els recursos. El medi ambient.

Agrupament: en petit grup.

Material: vídeo de la visita i accés a internet mitjançant tauletes o ordinadors. Recursos de la guia didàctica. Cistelló i materials reutilitzables o de fabricació pròpia.

Descripció: preparació d'un cistelló per anar a fer una compra sostenible amb envasos reutilitzables i investigar com posar en marxa una compostera a casa o al centre.

Mòdul 4: La cuina i el menjador com a espais educatius

11. Activitat relacionada amb la visita a Can Lluquí per conèixer el pollastre pagès

Objectius: Conèixer com es desenvolupa la tasca d'un granger.

Contingut: Activitats professionals del sector primari. El cicle de vida dels animals.

Agrupament: en petit grup.

Material: vídeo de la visita i accés a internet mitjançant tauletes o ordinadors. Recursos de la guia didàctica.

Descripció: investigar sobre les tasques a dur a terme en una granja de pollastres i elaborar una llista que inclogui tota la feina diària a fer.

12. Activitat relacionada amb la visita a Can Besuró per conèixer

Objectius: Conèixer com es desenvolupa la tasca d'un apicultor.

Contingut: Activitats professionals del sector primari. El cicle de vida dels animals.

Conductes humanes que impacten sobre el medi. L'apicultura.

Agrupament: en petit grup.

Material: vídeo de la visita i accés a internet mitjançant tauletes o ordinadors. Recursos de la guia didàctica.

Descripció: investigar sobre l'impacte de les abelles sobre els ecosistemes, no només com a productores de mel i altres productes apícoles.

13. Activitat relacionada amb la visita a Salinera Española per conèixer el procés de recollida i processament de la sal

Objectius: conèixer el funcionament d'una salinera.

Contingut: Activitats professionals del sector primari. El medi ambient. El patrimoni natural de l'illa. Medi ambient.

Agrupament: en petit grup.

Material: vídeo de la visita i accés a internet mitjançant tauletes o ordinadors. Recursos de la guia didàctica.

Descripció: investigar sobre els diferents usos de la sal a més d'en la producció d'aliments.

14. Activitat relacionada amb el mòdul i el taller de cuina

Objectius: Reflexionar al voltant dels propis hàbits alimentaris per tal d'eliminar-ne o incorporar-ne de nous. Identificar aliments ultraprocessats i poc saludables d'aliments frescos i reals. Participar en tasques relacionades amb la pròpia alimentació, com parar taula, tallar verdures o ajudar a guardar la compra.

Contingut: La salut. Autonomia, hàbits i rutines. Nutrició.

Agrupament: en petit grup.

Material: vídeo del taller i accés a internet mitjançant tauletes o ordinadors. Recursos de la guia didàctica.

Descripció: preparar les 4 receptes del taller de cuina seguint les instruccions de les fitxes complementàries i fer-ne una degustació conjunta amb els companys. També s'ha de parar taula, recollir i netejar, tastar els diferents plats, conversar i reflexionar sobre el procés d'elaboració de les receptes, etc.

Mesures d'atenció a la diversitat

Per tal d'ajustar-se a les característiques i necessitats de cada infant, s'han de seguir les recomanacions del pla d'atenció a la diversitat de què disposa cada centre educatiu.

Els objectius, continguts, metodologies i avaluació d'Eivissa al plat es poden modificar per tal d'adaptar-se a diferents situacions.

Serà tasca de cada professional fer els ajustaments necessaris per tal que qualsevol alumne pugui ser partícip del projecte.

Avaluació

Tal i com s'expressa en l'Ordre de la consellera d'Educació, Cultura i Universitats sobre l'avaluació de l'aprenentatge dels alumnes, l'avaluació té un caràcter formatiu i orientatiu en el procés educatiu i ha de tenir en compte el procés d'aprenentatge dels infants des d'un punt de vista global i continu.

Els objectius del projecte d'Eivissa al plat esmentats amb anterioritat poden seguir el mateix procés d'avaluació que qualsevol matèria o àrea de coneixement impartida a l'escola.

Enumerem a continuació els estàndards d'aprenentatge avaluable del projecte Eivissa al plat:

- Consulta informació de diferents fonts per trobar resposta a preguntes i inquietuds.
- Utilitza les TIC com a mitjà per recopilar informació.
- Identifica hàbits i costums nocives per a la salut.
- Coneix els 3 macronutrients necessaris per a dur a terme una alimentació saludable.
- Elabora un plat saludable utilitzant els 3 macronutrients i aliments reals.
- Reflexiona al voltant d'aspectes relacionats amb la nutrició, l'estil de vida saludable i els hàbits de consum.
- Identifica alguns productes de temporada per a cada estació.
- Entén el concepte de sostenibilitat i sap reconèixer mesures que el potencien.
- Coneix productes, elaboracions i plats típics de l'illa.
- Diferencia aliments reals i saludables d'ultraprocessats.
- Coneix almenys 3 activitats professionals relacionades amb el sector primari.

Es recomana als mestres o professionals que treballin amb els infants a l'aula que organitzin les seves pròpies graelles d'avaluació en les quals es valori el punt de partida de cada infant, els seus interessos i la seva evolució particular. Les

observacions que es facin al llarg del projecte seran la millor ferramenta per dissenyar o re-dissenyar els processos d'ensenyament-aprenentatge quan sigui necessari.