

Projecte: “Cuinant Aprenentatges”

1. Context inicial

El Col·legi Paidós de Dénia (Alacant) és un centre concertat amb una llarga trajectòria d'innovació pedagògica i compromís amb la sostenibilitat i la formació integral de l'alumnat. El centre atén estudiants des d'Educació Primària fins a Secundària Obligatòria amb un alumnat divers tant en perfils acadèmics com socioculturals, i forma part d'una comunitat educativa arrelada al seu entorn natural, cultural i social.

A partir del projecte d'investigació educativa “Arnadí i Didal”, dut a terme al centre, es va analitzar com adaptar els espais escolars per afavorir aprenentatges més significatius, vivencials i competencials. D'aquest procés va sorgir la proposta de transformar un espai existent en una aula de cuina amb l'objectiu de treballar de manera pràctica aspectes com l'alimentació saludable, la sostenibilitat, l'autonomia personal i la recuperació de les tradicions culinàries locals. La cuina, entesa com un espai d'experimentació i cooperació, permet connectar sabers de diferents àrees (ciències naturals, llengües, matemàtiques, art, tecnologia o cultura local) mitjançant activitats pràctiques que estimulen la curiositat, la creativitat i la responsabilitat compartida.

Així va nàixer el projecte “Cuinant Aprenentatges”, amb la finalitat de consolidar aquesta aula com un espai pedagògic actiu i transversal on l'alumnat aprén fent, reflexiona sobre els seus hàbits alimentaris i entén la relació entre alimentació, salut, medi ambient i cultura.

2. Objectius

- ✓ Fomentar hàbits d'alimentació saludable i sostenible, promovent el consum responsable, el coneixement dels productes locals i la consciència mediambiental.
- ✓ Desenvolupar l'autonomia personal i les habilitats per a la vida diària, potenciant la planificació, la presa de decisions i la responsabilitat compartida en tasques reals.
- ✓ Valorar i preservar les tradicions culinàries i culturals de la Comunitat Valenciana, integrant la cuina com a eix d'identitat, arrelament i expressió cultural.
- ✓ Afavorir la cooperació, la inclusió i la creativitat mitjançant dinàmiques de treball col·laboratiu, respectuoses amb la diversitat i adaptades a les capacitats de tot l'alumnat.
- ✓ Contribuir a la formació competencial i als Objectius de Desenvolupament Sostenible (ODS), especialment als ODS 2 (Fam zero), 3 (Salut i benestar), 4 (Educació de qualitat), 5 (Igualtat de gènere), 12 (Consum responsable) i 13 (Acció pel clima).
- ✓ Potenciar el pensament crític i la connexió entre teoria i pràctica, a través de l'experimentació culinària com a eina d'aprenentatge interdisciplinari i vivencial.

3. Descripció de la transformació:

Aquesta aula s'ha reorganitzat com a espai pedagògic multifuncional, amb mobiliari versàtil, equipament adequat i materials adaptats a les diferents etapes educatives. La principal finalitat és afavorir el treball cooperatiu, la inclusió i la participació activa de l'alumnat en entorns d'aprenentatge significatiu.

Es dissenyen projectes trimestrals de caràcter interdisciplinari que combinen la pràctica culinària amb continguts propis de diverses àrees curriculars, així com amb l'educació artística i la cultura local, promovent una visió integral i competencial de l'aprenentatge.

4. Metodologia i recursos

S'apliquen metodologies actives i inclusives com l'Aprenentatge Basat en Projectes (ABP), l'aprenentatge cooperatiu i el Disseny Universal per a l'Aprenentatge (DUA), garantint la participació, la motivació i l'èxit de tot l'alumnat. Aquest enfocament permet desenvolupar competències clau mitjançant situacions d'aprenentatge reals i significatives relacionades amb l'alimentació, la salut i la sostenibilitat.

En Educació Primària, es treballen receptes senzilles i adaptades, l'alimentació equilibrada, els hàbits saludables i les costums gastronòmiques pròpies de l'entorn. En Educació Secundària, s'aprofundeix en la planificació de menús, l'anàlisi nutricional, la sostenibilitat alimentària, la gestió econòmica i el consum responsable.

L'alumnat participa de manera activa en totes les fases del procés: planifica, experimenta, coopera i reflexiona sobre els resultats, afavorint l'autonomia i el pensament crític. El professorat actua com a guia i facilitador, dissenyant tasques amb diferents nivells de suport segons les necessitats de cada alumne o alumna.

L'avaluació es planteja des d'una perspectiva formativa i competencial.

Pel que fa als recursos, s'utilitzen productes locals i de temporada, materials reutilitzables i sostenibles, així como recursos digitals (creació de receptaris en línia, vídeos tutorials, codis QR o presentacions interactives) que afavoreixen la difusió i transferibilitat del projecte. A més, es fomenta la col·laboració amb agents de la comunitat local —productors, famílies o associacions— per reforçar la connexió escola-entorn.

A més, el centre disposa d'un hort escolar situat al costat de l'aula de cuina, que esdevé un recurs complementari fonamental. L'alumnat hi cultiva plantes aromàtiques, hortalisses i productes de temporada. Aquesta connexió directa entre l'hort i la cuina permet treballar de manera pràctica conceptes de cicle alimentari, sostenibilitat i consum responsable, alhora que fomenta el respecte pel medi ambient i l'aprenentatge vivencial.

5. Resultats i impacte

Les propostes didàctiques incorporen estratègies cooperatives i coeducatives que promouen la igualtat d'oportunitats, la corresponsabilitat i el respecte mutu. Es treballa la perspectiva de gènere de manera transversal, desmuntant estereotips tradicionals associats a les tasques domèstiques i visibilitzant referents diversos en l'àmbit culinari i científic.

En relació amb la sostenibilitat, el projecte integra pràctiques responsables en totes les seues fases:

- selecció de productes locals i de temporada,
- ús de materials reutilitzables i ecològics,
- gestió eficient dels residus i aprofitament dels aliments,
- i connexió amb l'hort escolar del centre, des d'on l'alumnat cultiva plantes aromàtiques i hortalisses.

D'aquesta manera, "Cuinant Aprenentatges" fomenta una cultura de centre inclusiva, sostenible i compromesa amb l'entorn, en sintonia amb els valors de l'Agenda 2030 i els objectius prioritaris de la Conselleria d'Educació.

6. Inclusió i sostenibilitat

L'aula de cuina es concep com un espai educatiu inclusiu i participatiu, on cada estudiant pot implicar-se segons les seues capacitats, interessos i ritme d'aprenentatge. Les activitats es dissenyen des dels principis del Disseny Universal per a l'Aprenentatge (DUA), garantint l'accessibilitat, la participació i l'èxit educatiu de tot l'alumnat.

El projecte promou de manera transversal la igualtat de gènere, el treball cooperatiu i el respecte mutu, afavorint la convivència i la corresponsabilitat en les tasques. Es fomenta la superació d'estereotips associats a la cuina i la valoració del paper de totes les persones com a agents actius en la cura, la salut i la sostenibilitat.

La sostenibilitat està present en totes les fases del projecte: des de la selecció de productes locals i de temporada fins a la gestió responsable dels residus i l'aprofitament dels aliments. A més, la proximitat de l'hort escolar permet treballar de manera pràctica el cultiu de plantes aromàtiques i hortalisses, integrant la producció i el consum dins d'un mateix procés d'aprenentatge.

D'aquesta manera, “Cuinant Aprenentatges” esdevé un model d'educació inclusiva i sostenible, arrelat en els valors de la cooperació, la igualtat i el respecte per l'entorn, en coherència amb els Objectius de Desenvolupament Sostenible i els principis de la Conselleria d'Educació, Universitats i Ocupació.

7. Difusió i transferibilitat

El projecte s'ha difós activament a través de diferents canals de comunicació, com les xarxes socials del centre, la web del col·legi i publicacions a internet.

Gràcies a la seua estructura flexible i adaptable, “Cuinant Aprenentatges” pot ser replicat en altres contextos educatius, ajustant-se als recursos, nivells i característiques de cada centre. El model combina senzillesa organitzativa amb una forta dimensió competencial i transversal, fet que en garanteix la transferibilitat i sostenibilitat en el temps.

A més, el projecte contribueix a enfortir la xarxa de centres compromesos amb l'educació per al desenvolupament sostenible, afavorint l'intercanvi d'experiències i la creació de sinergies entre docents i comunitats educatives.

8. Valoració final

El projecte “Cuinant Aprenentatges” ha reforçat la col·laboració entre el professorat, la cohesió de l'alumnat i el sentit de comunitat educativa, consolidant una cultura de centre basada en el treball cooperatiu i la implicació compartida.

El projecte ha contribuït a integrar els Objectius de Desenvolupament Sostenible dins de la pràctica educativa quotidiana, oferint a l'alumnat oportunitats reals per desenvolupar competències personals, socials i ciutadanes mitjançant l'experimentació i la reflexió.

“Cuinant Aprenentatges” es presenta com un model educatiu transferible i obert, capaç d'adaptar-se a altres contextos escolars i de continuar evolucionant amb noves propostes i experiències.

CUINANT APRENENTATGES

