

Descripció completa de l'experiència: “CENTRE CUINER La Cuineta del Port de Xàbia”

1. Marc general de l'experiència

1.1. Situació de partida i justificació

El CEIP Port de Xàbia desenvolupa el projecte “**CENTRE CUINER- La Cuineta del Port de Xàbia**” amb la voluntat de seguir aprofundint en la línia innovadora consolidada als últims anys mitjançant els projectes de centre Cuinnovart (2021-2023), ACORD (2023-2025) i el pilotatge de Centres Cuiners (2023-2025). Aquesta trajectòria ha dotat el centre d'una cultura educativa sòlida en metodologies actives, treball cooperatiu, aliances territorials i obertura a la comunitat.

En un context marcat pels reptes socials de salut, sostenibilitat i igualtat, el centre detecta la necessitat d'educar en hàbits alimentaris saludables, recuperar tradicions locals i promoure la identitat de territori. La cuina esdevé un espai d'aprenentatge integral on convergeixen salut, ciència, art, llengua, sostenibilitat i convivència.

1.2. Finalitat del projecte

Convertir la cuina en un espai pedagògic viu, interdisciplinari i transformador capaç d'articular el currículum i generar un impacte educatiu, social i comunitari.

2. Objectius

2.1. Objectiu principal

Transformar el centre en un laboratori educatiu on l'alumnat investiga, crea, experimenta i coopera a través de la cuina com a eix vertebrador d'aprenentatges competencials, inclusius i contextualitzats.

2.2. Objectius generals

- Investigar el paper de les tradicions culinàries en la construcció d'una alimentació saludable i sostenible.
- Consolidar el centre com a espai de recerca i innovació didàctica basat en metodologies actives i en aliances comunitàries.



2.3. Objectius específics

Els objectius s'estructuren en dos blocs principals:

Bloc 1: Salut, sostenibilitat i patrimoni gastronòmic

- promoure hàbits saludables
- revaloritzar el patrimoni alimentari

Bloc 2: Innovació metodològica i obertura a la comunitat

- aplicar metodologies actives
- implicar la comunitat
- generar productes educatius transferibles
- desenvolupar la competència comunicativa en un context plurilingüe

3. Caràcter innovador del projecte

Aquest projecte representa una innovació real perquè:

- Converteix la cuina en un escenari pedagògic integral.
- Articula el currículum de manera transversal amb situacions d'aprenentatge reals i significatives.
- Aporta noves formes de vincular sabers tradicionals amb metodologies actives actuals.
- Trencava murs escolars i reforça la participació comunitària.
- Empodera l'alumnat com a agent transformador i generador de cultura.

4. Disseny pedagògic de l'experiència

4.1. Metodologia

El projecte es desenvolupa mitjançant:

- Aprenentatge basat en projectes (ABP)
- Investigació-acció educativa
- Aprenentatge cooperatiu i multinivell
- Servei comunitari i aprenentatge-servei (ApS)
- Disseny Universal per a l'Aprenentatge (DUA) per garantir l'accessibilitat i la participació



La cuina actua com a entorn experimental on l'alumnat:

- Formula hipòtesis, comprova i analitza processos científics.
- Practica llenguatge oral i escrit en diferents llengües.
- Desenvolupa habilitats motores, socials i emocionals.
- Connecta coneixements amb experiències reals del territori.

4.2. Actuacions prèvies i preparació

- Revisió de la cultura de centre i integració en el PEC, PGA i PAM.
- Disseny de l'estructura cooperativa i dels agrupaments flexibles.
- Seqüenciació transversal per cicles i nivells.
- Contacte amb agents del territori i temporalització de visites.
- Adequació d'espais (cuina escolar, hort, espais oberts, tallers).
- Formació interna de docents en metodologies actives i cuina educativa.
- Planificació del sistema d'avaluació formativa i instruments.

4.3. Materials i recursos

- Cuina equipada amb utensilis bàsics i especialitzats.
- Productes locals, ecològics i de temporada.
- Materials de documentació: tauletes, càmeres, quaderns de camp, enregistraments.
- Recursos gràfics: làmines, receptaris, murals, infografies.
- Suport d'experts locals: pescadors, agricultors, cuineres i cuiners del territori, persones majors, entitats socioambientals.
- Espais complementaris: hort escolar ecològic, aules obertes, entorn natural de Xàbia, llotja, rutes patrimonials.

4.4. Accions concretes del projecte

Tallers i activitats principals

- Tallers de cuina marinera amb productes locals.
- Sessions de cuina tradicional i sostenible.
- Tallers de flora comestible, espècies i herbes culinàries.
- Activitats d'hort escolar ecològic i reconeixement de biodiversitat.
- Xarrades de pesca sostenible i visites a la llotja.
- Recuperació de llavors i elaboració de pa tradicional.
- Rutes guiades i treball sobre patrimoni agroalimentari (pansa, agricultura tradicional).
- Tallers de màrqueting culinari i comunicació gastronòmica.
- Creació col·laborativa de receptes, vídeos i materials de difusió.
- Projectes intergeneracionals amb famílies, entitats i persones majors.



Aliances amb agents del territori

Mitjançant el programa d'aliances educatives CEIP Port de Xàbia treballem de forma conjunta i coordinada amb un gran nombre d'entitats i agents del nostre voltant, incloent restaurants de Xàbia i de la comarca, la confraria de pescadors, diferents associacions agrícoles, col·lectius culturals presents a la Marina Alta, experts en biodiversitat, la universitat d'Alacant, entitats de salut i medi ambient, etc.

5. Rols del professorat i de l'alumnat

5.1. Professorat

- Dissenyar i seqüenciar situacions d'aprenentatge interdisciplinàries.
- Actuar com a guia, facilitador i acompanyant emocional.
- Coordinar la relació amb agents del territori.
- Garantir l'aplicació del DUA i la inclusió efectiva.
- Implementar l'avaluació formativa i documentar el procés d'aprenentatge.
- Impulsar projectes de difusió i sistematització pedagògica.
- Afavorir la reflexió metacognitiva de l'alumnat.

5.2. Alumnat

- Participar activament en tallers, investigacions i cuinats.
- Formular preguntes, fer hipòtesis i documentar descobriments.
- Col·laborar en equips heterogenis.
- Interactuar amb experts i agents comunitaris.
- Crear receptaris, vídeos, murals, exposicions i productes finals.
- Autoavaluar-se i coavaluar en processos cooperatius.
- Exercir un rol protagonista i transformador en el centre.

6. Temporalització

La temporalització és flexible i es desplega al llarg del curs en tres fases:

Fase 1. Llançament i investigació inicial (setembre)

- Introducció del projecte al claustre i comunitat.
- Activitats de diagnosi sobre hàbits alimentaris, patrimoni i sostenibilitat.
- Primeres visites i tallers de contextualització.



Fase 2. Desenvolupament i experimentació (octubre – maig)

- Tallers de cuina, intercanvis d'experiències i accions col·laboratives.
- Eixida a l'hort escolar, visites a la llotja, rutes patrimonials.
- Disseny i creació de productes educatius.

Fase 3. Síntesi i difusió (juny-juliol)

- Exposicions, jornades comunitàries i publicació de materials.
- Avaluació global del projecte i propostes de millora.
- Planificació de continuïtat de cara al curs següent.

7. Sistema de seguiment i avaluació

7.1. Instruments d'avaluació

- Diaris de camp i portafolis d'aula.
- Rúbriques d'indagació, cooperació i responsabilitat.
- Registres d'observació i anàlisi de productes finals.
- Autoavaluació i coavaluació.
- Avaluació de l'impacte comunitari i ambiental.
- Reunions de coordinació per cicles i equips docents.

7.2. Indicadors d'impacte

- Millora dels hàbits alimentaris i consciència ecosocial.
- Increment de la participació de famílies i agents externs.
- Millora del treball cooperatiu i la comunicació.
- Grau d'integració al currículum i als documents de centre.
- Producció de recursos educatius transferibles.

8. Inclusió i accessibilitat

El projecte garanteix la inclusió a través de:

- DUA com a marc estructural.
- Activitats multinivell i cooperatives.
- Contextos reals que faciliten la motivació i la participació universal.
- Rols diversos i adaptats a cada alumne/a.
- Promoció de l'empatia, l'ajuda mútua i la responsabilitat compartida.

La cuina, com a llenguatge universal, permet expressar-se, crear i aprendre independentment de la llengua, l'origen o les capacitats.



9. Perdurabilitat i sostenibilitat del projecte

El projecte és sostenible perquè:

- S'integra plenament en els documents de centre (PEC, PGA, PAM).
- S'emmarca en la línia educativa del Centre, iniciada fa més 6 anys.
- Té suport del claustre, el Consell Escolar i tota la comunitat educativa.
- Està alineat amb aliances territorials consolidades.
- Presenta un model econòmic eficient i adaptable.
- És revisable, transferible i millorable de manera continuada.