ESCOLA MARTÍ POCH
L'ESPLUGA DE FRANCOLÍ

Generalitat de Catalunya

4a SETMANA DE LA NATURA/ BIO A L'ESCOLA

PREMI ESCOLA, AGRICULTURA I ALIMENTACIÓ ECOLÒGICA 2023

CATEGORIA 1: ACTIVITATS DESENVOLUPADES I FINALITZADES DURANT EL CURS 2022-23

1.Dades
del centre educatiu
Escola Martí Poch

Som una escola pública, de poble i d'una línia de l'Espluga de Francolí, a la Conca de Barberà.

C/ Lluís Carulla, 61
43440
L'Espluga de Francolí

https://agora.xtec.cat/ceip-marti-poch/

e3001036@xtec.cat

Persones de contacte
Montse Farré Giné
Ester Anglès Iglesias

2. Breu descripció del projecte

Del 17 al 21 d'octubre l'escola Martí Poch va celebrar la 4a setmana de la Natura / Bio a l'escola. Una setmana per dinamitzar les accions d'escola verda i conèixer la producció agroalimentària i l'alimentació ecològiques.

L'**assemblea de delegats i delegades verds/es** de l'escola va donar el tret de sortida a la setmana. Alumnes i mestres van compartir els objectius i accions sostenibles previstes per aquest curs. Junts vam inaugurar la cartellera verda i el mural del treball transversal sobre els ODS.
Al llarg de la setmana es van realitzar **diverses sortides** relacionades amb aquesta temàtica, com va ser la visita a la deixalleria municipal, l'inici del Projecte Rius per recollir i analitzar les mostres de tardor, la sortida a observar i analitzar les figueres i oliveres del poble, la sortida a comprar planter per l'hort a El Gos Verd, una fantàstica visita a l'hort de l'avi Josep Maria i la passejada dels més petits als peus del bosc i al Camí de la Cometa.
Tots els alumnes i mestres de l'escola van rebre **visites de familiars i experts locals relacionats amb l'alimentació i la producció ecològica.** L'Anna Amigó i l'Sven Rock, dos agricultors espluguins, **Lligams Orgànics**, van explicar en què consisteix l'agricultura ecològica i què són els productes Bio.
És saludable el pa que mengem avui? Quines característiques tenen els diferents tipus de pa? El Gerard Griñó propietari del forn de pa "**Cal Tullet**" i la Raquel Sánchez, mare de la Nàdia i de la Xènia, ens ho van explicar molt bé. L'Eva Vega, mare de l'escola i propietària del celler familiar "**Vega Aixalà**", va fer una explicació del treball que realitzen a les seves vinyes i de tot el procés d'elaboració del vi 100% ecològic i natural.
El Salvi Sánchez, pare de l'escola i **productor de l'oli ecològic "La Sinoga"**, ens va explicar com s'elabora l'oli, les diferències entre els diferents olis d'oliva i ens va ensenyar a distingir les etiquetes dels productes ecològics i de proximitat. També ens va visitar el Dídac Espasa de "**Tòfona de la Conca**", pare de l'escola i la tercera generació dedicada a aquest món. Ell ens va parlar de la tòfona i ens va transmetre bons consells per anar a buscar bolets al bosc.

Com es fa la Mel? On fan la mel les abelles? Com s'organitzen? Tot això i molt més ens ho va explicar el Josep Maria Rosell, pare de l'escola **apicultor** d'afició. Els més grans també van rebre la visita de la Núria Aparicio, **cuinera de l'escola,** que ens va explicar d'on venen els aliments que consumim al menjador, ecològics i de proximitat, i ens va parlar del malbaratament alimentari i de la importància de menjar-se tot el que hi ha al plat.
El Lluís Tarès, avi de l'escola i **un dels primers agricultors amb certificat ecològic de Catalunya** ens va explicar, entre moltes altres coses, com podem aprofitar alguns insectes i plantes per substituir els pesticides i els fertilitzants.

També es van dur a terme experiments amb elements naturals, tallers de reciclatge i de bossetes d'olor, observació i cura dels jardinets de l'escola tot plantant i identificant espècies. També en llengua anglesa es va treballar la proposta **Bio Food and Art in English** i les sessions de **biblioteca** es van dedicar a la lectura de llibres i àlbums il.lustrats relacionats amb la temàtica com "La Greta i els gegants", "Cullereta" i "Les cent llavors" entre altres.

Durant la setmana de la natura, amb molta il·lusió i entusiasme es donava el tret de sortida al **Projecte de Renaturalització del pati de l'escola.** Es van fer els forats a la pista i es van plantar diversos arbres. Durant el curs s'aniran adequant diversos espais exteriors per tal d'anar oferint més possibilitats d'aprenentatge. **L'hort de l'escola** s'integrarà a la zona i aquesta setmana també s'hi han començat a plantar diverses verdures. Un espai que potenciem mantenir-lo viu com a font d'experimentació i aprenentatge.

Per concloure la setmana, cada alumne s'emportava un **"Roll'eat"** per posar l'esmorzar, un iman molt visual amb les verdures i fruites de cada estació i el tríptic informatiu amb les 10 raons per consumir aliments ecològics de proximitat.

La celebració de la **Setmana de la Natura** / **Bio a l'escola** va estar orientada a desenvolupar les competències curriculars bàsiques pròpies de cada etapa. Un esdeveniment que va aportar a la comunitat educativa moltes oportunitats d'aprenentatge, treball i reflexió.

Objectius ODS

A l'Escola fomentem el treball transversal dels ODS, una proposta que forma part del Pla d'acció del curs 2022-2023 així com del Programa Escoles Verdes. **Analitzant-ho minuciosament podem confirmar que la producció ecològica contribueix a la consecució de 9 dels 17 Objectius de Desenvolupament Sostenible. Al llarg de la setmana s'han fet referències als ODS relacionats.**

"La producció ecològica és un sistema de gestió sostenible i agronòmicament productiu", complint així l'**objectiu 2: fam zero.**

"La producció ecològica procura l'obtenció d'aliments de qualitat i obtinguts amb processos que no facin malbé el medi ambient, la salut humana, animal i vegetal", garantint l'**objectiu 3: salut i benestar.**

"La producció ecològica respecta els sistemes i els cicles naturals i manté i millora l´estat del sòl, l´aigua i l´aire", cobrint l´**objectiu 6: aigua neta i sanejament.**

“La producció ecològica considera la implantació d'una economia competitiva basada en el coneixement i la innovació, el foment d'una economia amb un nivell d'ocupació elevat que potencií la cohesió social i territorial, i el suport de la transició a una economia amb baixes emissions de carboni que utilitzi eficaçment els recursos”, abraçant aquest aspecte els **objectius 8 i 9: treball decent i creixement econòmic, i indústria, innovació i infraestructura, respectivament.**

"La producció ecològica recomana la utilització responsable de l'energia i l'ús d'energia de fonts renovables", recollit a l'**objectiu 7: energia assequible i no contaminant.**

"La producció ecològica promou la producció agrària sostenible", com estableix l'**objectiu 12: producció i consum responsables.**

"La producció ecològica té com a objectiu contribuir a la protecció del medi ambient i del clima", proposat a l'**objectiu 13: acció pel clima.**

"La producció ecològica té com a objectius, entre d'altres, afavorir un alt grau de biodiversitat, mantenir la fertilitat dels sòls a llarg termini, fomentar el manteniment de les races rares o autòctones en perill d'extinció i l'ús de material heterogeni ecològic", corresponent a l'**objectiu 15: vida d'ecosistemes terrestres.**

Mural dels ODS de l'escola per donar visibilitat a les accions

2.3 Agents implicats amb el projecte

En el projecte hi ha col·laborat de manera activa tot l'alumnat i el claustre de mestres.

Han pres protagonisme els familiars i experts locals relacionats amb l'alimentació i producció ecològica, que ens han visitat les aules al llarg de la setmana. Els protagonistes són Lluís Tarès, Josep Maria Rosell, Salvi Sánchez, Dídac Espasa, Eva Vega, Gerard Griñó, Raquel Sánchez, Anna Amigó, Sven Rock i Núria Aparicio.

Altres agents que han col·laborat en el projecte són el Consell Comarcal de la Conca de Barberà, la botiga del poble El Gos Verd, l'emissora local Espluga FM Ràdio, el Josep Maria Òdena i el Marcel Baldrich, propietari de la Jardineria Baldrich.

2.4 Descripció de les activitats

A continuació exposem totes les propostes i visites de familiars i experts dutes a terme al llarg de la setmana a nivell d'escola, on hi han participat alumnat des d'I-3 fins a 6è de primària.

Observareu breus explicacions acompanyades de diverses fotografies.

Comitè verd

L’assemblea de delegats i delegades verds/es de l’escola va donar el tret de sortida a la setmana. A les trobades s'hi reuneixen un infant de cada curs, tres docents, un representant de l'Ajuntament, un representant de l'AMPA i un representant del Museu de la Vida Rural.

Alumnes i mestres van compartir els objectius i accions sostenibles previstes per aquest curs. Junts vam inaugurar la cartellera verda i el mural del treball transversal sobre els ODS.
L'Escola Martí Poch forma part del Programa Escoles Verdes des de 2018.

Inauguració del Mural dels ODS

Inauguració de la Cartellera Verda

Fem xarxa

Al llarg de la setmana es van realitzar diverses sortides relacionades amb aquesta temàtica com va ser la visita a la deixalleria municipal i l'inici del Projecte Rius per recollir i analitzar les mostres de tardor.

Es va fer una sortida per a observar i analitzar les figueres i oliveres del poble, sortida a comprar planter per l'hort a la botiga del poble El Gos Verd, una fantàstica visita a l'hort ecològic de l'avi Josep Maria i la passejada dels més petits als peus del bosc de Poblet i al Camí de la Cometa.

Visita a l'hort de l'avi Josep Maria

Projecte Rius

Visita a la deixalleria municipal

Comprem planter a la botiga

Visites d'experts locals

Tots els alumnes i mestres de l’escola van rebre visites de familiars i experts locals relacionats amb l’alimentació i la producció ecològica.

Les persones expertes en producció i alimentació ecològiques que ens van visitar i van compartir amb nosaltres els seus sabers, formen part de la comunitat educativa de l'escola.

Agraïm la seva predisposició i col·laboració amb l'escola del poble de forma altruïsta. Fem escola, fem xarxa, fem poble!

Oli Ecològic "La Sinoga"

El Salvi, pare de l’escola i productor de l’oli ecològic “La Sinoga”, ens va explicar com s’elabora l’oli, les diferències entre els diferents olis d’oliva i ens va ensenyar a distingir les etiquetes dels productes ecològics i de proximitat.

També vam poder fer un tastet del seu oli d’oliva verge extra, boníssim!

A piar amb Vega Aixalà

Ens va visitar la mare de l'Emma.
L'Eva és propietaria de "Vega Aixalà" un celler familiar de Vilanova de Prades. Ens va fer una explicació del treball que realitzen a les seves vinyes i de tot el procés d'elaboració del vi 100% ecològic i natural. Vam acabar la tarda piant el raïm de la seva collita i fent most.

Un tastet ben dolç!!!

Forn de pa Cal Tullet

Sabeu per què la massa mare del pa es diu així?
És saludable el pa que mengem avui?
Quines característiques tenen els diferents tipus de pa?
El Gerard, pare de la Cèlia i propietari del forn de pa "Cal Tullet" i la Raquel, mare de la Nadia, ens ho van explicar molt bé!!!

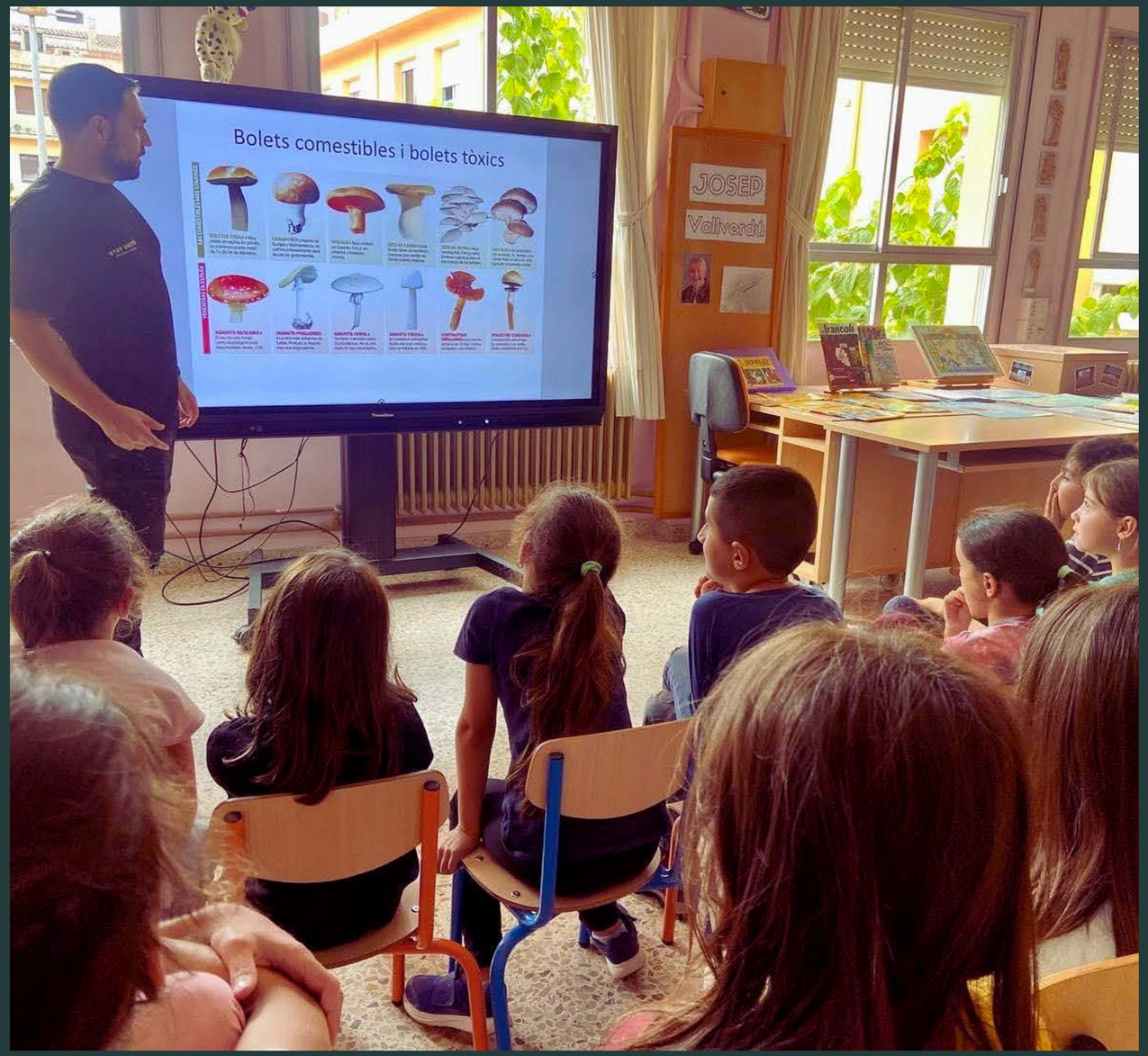
Lligams orgànics

Vam rebre la visita de l'Anna Amigó i l'Sven Rock.

Els dos agricultors de l'Espluga de Francolí, fa un any, van decidir recuperar el cultiu d'una parcel·la familiar recuperant els mètodes tradicionals de cultivar la terra.
Ens van explicar en què consisteix l'agricultura ecològica i què són els productes Bio.

Tòfona de la Conca

Vam tenir l'oportunitat de gaudir de la visita del Dídac. Ens va explicar que la tòfona pertany al gènere dels fongs i que el miceli pot arribar a ocupar grans extensions formant una simbiosi amb les arrels dels arbres del voltant.
També va compartir amb nosaltres bons consells per anar a buscar bolets al bosc. Sabeu per què és tan important anar-hi amb un bon cistell de vímet? Els nens i nenes de 3r sí!
Tercera generació dedicada a la tòfona.



Lluís Tarès Pagès

El Lluís, un dels primers agricultors amb certificat ecològic de Catalunya, ens va explicar, entre moltes altres coses, com podem aprofitar alguns insectes i plantes per substituir els pesticides i els fertilitzants.

Quin plaer aprendre de l’experiència d’avis de l’escola!

Josep Maria
Mel del Cal Maré

Com es fa la Mel?
On fan la mel les abelles?
Com s’organitzen?
A través de les casetes de les abelles els més petits es van endinsar en aquest món. Vam acabar la visita tastant la mel ecològica, que està boníssima i ens va explicar que la podem comprar a les botigues del poble.
El Josep Maria Rosell és pare de l’escola i apicultor d’afició.

Núria Aparicio
Cuinera de l'escola

A la mateixa cuina de l'escola ens va explicar d’on venen els aliments que consumim al menjador, ecològics i de proximitat.

També ens va parlar del malbaratament alimentari i de la importància de menjar-se tot el que hi ha al plat.

Tallers a l'escola

També es van dur a terme experiments amb elements naturals, tallers de reciclatge i de bossetes d’olor.

Es va plantar a l'hort i es va fer l'observació i cura dels jardinets de l’escola tot identificant espècies.

També en llengua anglesa es va treballar la proposta Bio Food and Art in English.

Taller
Reutilitzem amb art

La roba és el segon residu, després dels plàstics, que més contamina el medi ambient. Ser-ne conscient i saber com es pot reutilitzar i com es recicla va ser l'objectiu del taller que els alumnes de Cicle Inicial van fer amb l'Alba, la tècnica del Consell Comarcal.

Sabeu què ens va portar per estampar les samarretes i les bosses? Soles de sabata de goma! Aquesta colla d'artistes van donar una segona vida a una peça de roba que ja no utilitzaven.

Taller
Plantem cacauets

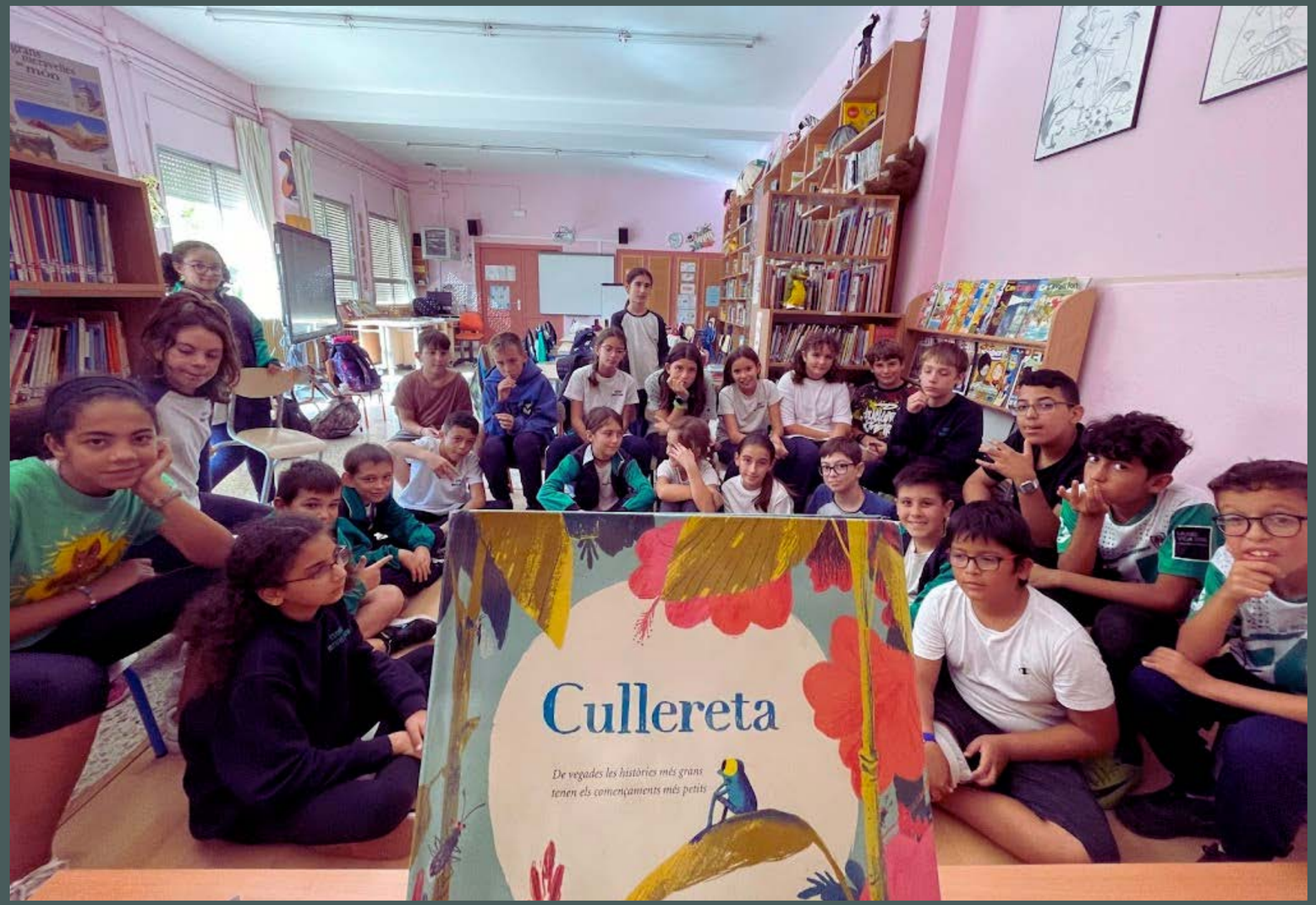
Sabíeu que els cacauets surten a sota terra?
El dia que vam visitar l'hort ecològic ens en van regalar uns quants i aquesta setmana els hem sembrat. Hem posat terra bona, els cacauets i hem regat una mica. Ens van recomanar tenir-los a l'interior ja que no els hi agrada el fred. Si germinen i creix una bona planta caldrà transplantar-la a un test més gran per tal que puguin creixen força cacauets. I després a menjar-los que són molt bons i nutritius!

Taller Experimentem

Taller amb elements naturals.
La sortida als peus del bosc va ser el punt de recollida d'alguns tresors de la natura.
Petites descobertes dels més petits submergint elements a l'aigua.
Així aprenem a pensar, a reflexionar i a fer hipòtesis. Junts traiem conclusions i aprenem descobrint i experimentant. Aprenem a ser crítics i a conèixer més el nostre entorn per poder respectar-lo i estimar-lo.

Taller a la biblioteca de l'escola

Les sessions de biblioteca es van dedicar a la lectura de llibres i àlbums il.lustrats relacionats amb la Setmana de la Natura com “La Greta i els gegants” , “Cullereta” i “Les cent llavors” entre altres.



Inici del projecte de Renaturalització del pati

Aquesta setmana dedicada a la natura, amb molta il·lusió i entusiasme es donava el tret de sortida a l’inici del Projecte de Renaturalització del pati de l’escola.

Es van fer els forats a la pista i al sorral i es van plantar diversos arbres. Al llarg del curs s’aniran adequant diversos espais exteriors per tal d’anar oferint més oportunitats metodològiques.

Marcel Baldrich, jardiner del poble i vinculat a l'escola va ajudar-nos a fer totes les tasques i va compartir sabers amb els infants.

Som notícia a l'emisora de Ràdio local Espluga FM Ràdio

Enllaç a la notícia

Notícies PORTADA Societat

L'Escola Martí Poch inicia el projecte de renaturalització del pati

Per **Laia Molné** - 13 d'octubre de 2022

Després de quatre anys de preparació prèvia, l'**Escola Martí Poch** de l'Espluga de Francolí ha posat en marxa aquesta setmana les obres de renaturalització del patí. Un projecte que és dura a terme en dues fases diferenciades entre l'any 2022 i el 2023.

La primera part, que ja ha estat encetada, és la de **plantar arbres** per augmentar l'ombra de la zona d'esbarjo. Aquest passat dimecres 12 d'octubre ja es van fer sis forats on aniran els nous arbres i la setmana

EFMR Escoltes en di...

Powered by enocast

Es van plantar dos aurons vermells, dos lledoners, dos olivers i una prunera de jardí gràcies a l'AMPA de l'escola i a donacions de famílies

L'hort de l'escola

L’hort de l’escola s’integrarà a la zona de l'espai exterior i aquesta setmana també ja es van començar a plantar diverses verdures: enciams, cols, alls, faves, raves, ...

Un espai que potenciem mantenir-lo viu com a font d’experimentació i aprenentatge.

2.5 Recursos emprats

Recursos materials

- Samarretes velles aportades pels mateixos infants.
- Diversos materials aportats gratuïtament pels experts.
- Materials de ciències del Projecte Rius.

Recursos econòmics

- Cinc arbres comprats per l'AMPA de l'escola i tasques del jardiner: 1.800 euros.
- Dos arbres cedits per dues famílies: gratuïts
- Planter per plantar a l'hort adquirit per a cada classe: 10 euros

2.6 Continguts i competències

Continguts

- Identificar els diferents aspectes relacionats amb el consum responsable i de productes de proximitat, valorant-ne les repercussions sobre el bé individual i el comú, jutjant críticament les necessitats i els excessos i exercint un control social davant la vulneració dels seus drets com a consumidor.

Competències

- Competència en comunicació lingüística
- Competència personal, social i d'aprendre a aprendre
- Competència ciutadana

Objectius

- Conèixer com es treballa la terra i com s'elabora la farina, l'oli i el vi.
- Conèixer què suposa l'agricultura en l'alimentació de les persones.
- Aprendre a respectar les plantes i éssers vius de l'hort.
- Generar consciència sobre els reptes de futur vinculats a l'alimentació sostenible.
- Comprendre les característiques de l'agricultura intensiva i les de l'agroecologia.
- Fomentar l'esperit crític i el treball cooperatiu.
- Apropar el treball de la pagesia i dels empresaris del sector agroalimentari
- Fomentar una agricultura respectuosa amb el medi ambient i conscient dels processos de producció del que es consumeix.

2.7 Valors que es desenvolupen

- L’escolta i el respecte per un mateix, iguals, adults i entorn.
- Estimació per l’escola i la seva comunitat.
- Esperit crític i reflexiu, compromís i col·laboració en les diferents visites d'experts.
- Potenciar l’actitud ecològica i una agricultura respectuosa amb el medi ambient i conscient dels processos de producció del que es consumeix.
- Participació i cooperació amb la comunitat educativa i agents externs.
- Proporcionar als infants experiències significatives i de qualitat.
- Pensar i afavorir un ambient educatiu que faciliti l'aprenentatge.
- Implicació de les famílies creant espais escolars que facilitin i afavoreixin la participació activa de les famílies dins el projecte educatiu.
- Escola oberta. Afavorint totes les accions i propostes que fomentin la relació dels infants amb l’entorn més proper de l’escola.

2.8 Foment del coneixement de l'agricultura i alimentació ecològica

Fomentem el coneixement de l'agricultura i l'alimentació ecològica al llarg de totes les propostes del projecte. Destaquem la part de les visites d'experts locals i familiars de l'alumnat on ho treballem de forma més específica, propera i significativa:

Coneixem la producció de l'oli ecològic; descobrim el procés d'elaboració del vi 100% ecològic; coneixem les característiques de la massa mare; coneixem l'experiència de dos agricultors que han recuperat el cultiu i els mètodes tradicionals; ens endinsem en el món de la tòfona i els bolets; escoltem l'experiència d'un dels primers agricultors amb certificat ecològic de Catalunya; aprenem com es fa la mel ecològica i a través de la cuinera de l'escola coneixem d'on venen els aliments que consumim al menjador, ecològics i de proximitat.

3. Pla de comunicació i difusió

- Correu electrònic informatiu a la comunitat educativa
- Cartell de divulgació de La 4a Setmana de la Natura/Bio a l'escola. Enllaç
- Pàgina web de l'escola
- Xarxes socials de l'escola. Facebook, Instagram i Twitter
- Publicació de l'article a la revista local El Francolí. *L'Escola Martí Poch organitza la 4a Setmana de la Natura / Bio a l'escola.*
- Explicació del projecte per la Ràdio MP de l'escola. Enllaç programa .

4. Avaluació

L'avaluació del projecte ha estat basada en les relacions entre les accions humanes i l'entorn per tal d'iniciar-se en l'adopció d'hàbits de vida saludables i sostenibles i per contribuir a la conservació de la biodiversitat des d'una perspectiva tant local com global.

- **EI:** Explorar i reconèixer elements i fenòmens del món natural per iniciar hàbits de sostenibilitat i conservació de l'entorn.
- **CI:** Identificació i ús d'hàbits saludables relacionats amb el benestar físic de l'ésser humà: higiene, alimentació variada i equilibrada, consum de productes de proximitat, exercici físic, descans i cura del propi cos per prevenir possibles malalties.
- **CM:** Aplicació de pautes per a una alimentació saludable: menús saludables i equilibrats amb productes de proximitat, importància del cistell de la compra i de l'etiquetatge dels productes alimentaris per conèixer els nutrients i el suport energètic i així prendre decisions raonades.
- **CS:** Consciència ecosocial. Identificació i anàlisi de les causes i conseqüències del canvi climàtic, a escala local i global proposant mesures de mitigació i adaptació. Coneixement dels recursos limitats que ofereix el planeta, l'explotació que se'n fa i l'esgotament d'aquests.

Alumnes i mestres han fet una valoració global de tot el projecte. Cada proposta jha estat valorada en grup i de forma col·laborativa. S'han anat fent valoracions i propostes de millora després de les activitats i visites realitzades. A continuació exposem un breu resum que resumeix el resultat del projecte.

Les **propostes i activitats** han estat molt satisfactòries, ja que l'alumnat ha tingut un paper actiu i molt participatiu. Les activitats han estat reals, properes i significatives. Els ha permès conèixer de primera mà molts aspectes relacionats amb la producció ecològica i fins ara desconeguts per ells/elles. L'alumnat i mestres han après, reflexionat sobre els hàbits saludables, les compres d'aliments de proximitat i han conegut experts locals que es dediquen a aquests àmbits.

Destaquem la **participació al projecte de tot l'alumnat del centre**. Des d'I-3 a 6è s'han ofert propostes adaptades a l'edat i interessos dels infants.

Es valora molt positivament l'acollida dels experts locals a l'escola. L'alumnat ha respòs positivament a les visites, sortides i tallers realitzats. S'ha potenciat l'aprenentatge coopertiu i amb sentit.

S'ha comptat amb la participació de les seves famílies i s'ha conegut molt millor l'entorn on viuen i les possibilitats que ofereix viure en entorns rurals com el nostre. Els experts visitants, molts d'ells familiars de l'escola han valorat molt satisfactòriament poder compartir els seus coneixements amb els nens i nenes del centre. Han expressat *"Aquests infants són els que decidiran i reivindicaran quina alimentació voldran"*. Les visites d'experts han aportat una visió més àmplia del què és l'alimentació ecològica.

Els **docents** valorem positivament la celebració de la setmana ja que hem dinamitzat les accions d'escola verda i hem potenciat el treball de l'agricultura i alimentació ecològiques. També s'ha inciat el treball relacionat amb el tema BIO, fomentant la participació i cooperació amb la comunitat educativa i agents externs. Proporcionant als infants experiències significatives i de qualitat tot oferint un ambient que faciliti l'aprenentatge. Valorem molt positivament la implicació de les famílies creant espais escolars que facilitin i afavoreixin la participació activa dins el projecte educatiu.

5. Perspectives de futur

Esforçar-nos per donar a conèixer el món de la pagesia i la producció d'aliments entre els alumnes, perquè coneguin i valorin l'esforç i la importància del treball del sector agroalimentari.

Visites a mercats, eco botigues i productors ecològics del municipi per conèixer de primera mà la seva feina, com s'organitzen, com treballen i com produeixen.

Crear exposicions arístiques relacionades amb la producció i agricultura ecològica al Museu de la Vida Rural. L'escola té una aliança amb el MVR i està en constant relació.

Participar de propostes i xerrades relacionades amb l'ecologia i producció ecològica que s'organitzen des de l'Ajuntament del municipi.

Establir unes línies de treball al centre per promoure el coneixement sobre l'agricultura i l'alimentació ecològiques i especialment sobre els seus valors socials, econòmics i ambientals tant entre l'alumnat del centre mateix com entre el conjunt de la comunitat educativa i el seu entorn.

Tancament

Per concloure la setmana, cada alumne s’emportava un “Roll’eat” per posar l’esmorzar, un iman molt visual amb les verdures i fruites de cada estació i el tríptic informatiu amb les 10 raons per consumir aliments ecològics de proximitat.

Conclusions

La celebració de **La 4a Setmana de la Natura / Bio a l'escola** va estar orientada a desenvolupar les competències curriculars bàsiques pròpies de cada etapa.

Va ser una setmana que va aportar a la comunitat educativa moltes oportunitats d'aprenentatge, treball i reflexió.

ESCOLA MARTÍ POCH

“Cuida allò que menges, menja allò que et cuida”

Bo per a tu. Vetlla per la salut dels qui estimes.

Bo per a tothom. Contribueix al progrés de la societat on vius.

Bo per al planeta. Protegeix el medi ambient i el nostre futur.