

QUI ENS ALIMENTA?

PROJECTE INTERDISCIPLINARI

'MASTER CHOFF SALUDABLE'

Educació Secundària



JUSTÍCIA ALIMENTÀRIA

Som una associació formada per persones que creiem en la necessitat de canviar el sistema agroalimentari actual, que oprimeix i expulsa les comunitats rurals, i destrueix el medi ambient. Aquest canvi passa per la consecució d'un model de desenvolupament rural just en favor de la sobirania alimentària, com a proposta que dignifiqui la vida pagesa i garanteixi la sostenibilitat ambiental, social i cultural del dret a l'alimentació per a tota la població mundial.

www.alimentacion.net

www.vsf.org.es

www.facebook.com/VSFJusticiaAlimentariaGlobal

@VSFJusticiaAG

HEGOA

Hegoa (Institut d'Estudis sobre Desenvolupament i Cooperació Internacional) és una organització sense afany de lucre que, des de la seva identitat com a institut universitari i associació civil, treballa en la promoció del desenvolupament humà.

www.hegoa.ehu.es

Els continguts d'aquesta guia estan basats en la investigació que VSF Justícia Alimentària ha elaborat el 2016, juntament amb altres organitzacions, en la qual es denuncia com el sistema d'alimentació ha estat manipulat i cooptat per un mercat ple d'interessos privats, lluny del bé i la salut de la ciutadania, així com desconnectat de la natura i els valors culturals del territori.

Aquesta investigació es recull a l'informe **Enverina'm: Viatge al centre de l'alimentació que emmalalteix**, disponible a www.vsf.org.es/dame-veneno



Aquesta publicació ha estat duta a terme amb el suport financer de l'Agència Espanyola de Cooperació Internacional per al Desenvolupament (AECID) amb càrrec al conveni «Ampliando espacios para el derecho a la Alimentación y el Desarrollo Sostenible con enfoque de género, en todos los ámbitos de la educación formal». El seu contingut és responsabilitat exclusiva de VSF Justícia Alimentària Global i no reflecteix necessàriament l'opinió de l'AECID.

Barcelona · Març 2017

00

CONTINGUT

01. INTRODUCCIÓ	4
02. OBJECTIUS	6
03. METODOLOGIA	7
04. ACTIVITATS	9
4.0. Activitat introductòria al treball per projectes	9
4.1. Master Choff Saludable. Elecció de receptes	9
4.2. Master Choff Saludable. Elaboració de receptes	11
4.3. Master Choff Saludable. Presentació d'Espot	12
05. ANNEXES	14
5.1. Fitxa d'elaboració de la recepta	14
5.2. Criteris d'avaluació del projecte	16
5.3. Rúbrica sobre les relacions de gènere. Posa't les ulleres lila	19
5.3.1 Rúbrica sobre les relacions de gènere. Posa't les ulleres lila (autoavaluació alumnat)	19
5.3.2 Rúbrica sobre les relacions de gènere. Posa't les ulleres lila (guia per al professorat)	24

01

INTRODUCCIÓ

“La intel·ligència consisteix no només en el coneixement, sinó també en la destresa d’aplicar els coneixements en la pràctica”.

Després d’haver treballat les activitats de la nostra guia didàctica, **‘¿Qui ens alimenta? La nostra salut i la del planeta en mans de les multinacionals’ (1)**, el més enriquidor és l’aplicació de tots els coneixements adquirits en la realització del projecte **Master Choff Saludable** (a partir d’aquí també MCS).

Molts de les noies i els nois no saben realment d’on provenen els aliments, el seu origen i elaboració. A més, poden tenir idees equivocades en relació a la nutrició i la salut donada l’exposició constati a estímuls procedents, per exemple, de la publicitat i el marketig.

A més, ja sigui per la llunyania cultural i de vegades també física entre agricultors/as, ramaders/as i/o pescadors i urbanites, es podria dir que aquests últims tenen més problemes alimentaris –encara que no sempre és així ja que també existeixen situacions de pobresa alimentària en el propi sector de la producció d’aliments:

<https://gustavoduch.wordpress.com/2018/02/08/el-hambre-es-campesina/>

Estan també altres factors com per exemple: no saber valorar el que costa produir un quilo de tomàquets fa que hi hagi menys objeccions a malgastar-los. Desconèixer la gran varietat de fruites i verdures que existeixen fa més difícil provar-los, enriquir la dieta i aconseguir una millor nutrició. O ignorar tot el procés –acurat– i coneixement entorn dels sistemes alimentaris equilibrats sostenibles i socialment justs, per viure entre menjar empaquetat, ultraprocessada o ràpida; tot això ens empeny cap al sobrepès o l’obesitat i altres múltiples malalties que solament s’expliquen portant una dieta pobra i inadequada.

Per si això fos poc, estan altres hàndicaps com el preu dels aliments, les presses, els canvis sociològics o la falta de voluntat de les institucions per una política que impulsi un mercat saludable –en el seu sentit més ampli. Vivim en un món cada vegada més globalitzat on els aliments es mouen com a pura mercaderia i una indústria cada vegada més assedegada de grans beneficis econòmics, en contra un veritable desenvolupament humà sostenible, formen la recepta perfecta per oprimir a una ciutadania que, simple vista, poques opcions té.

La nostra recepta, revolucionària, aquí present, consistirà a guiar i recolzar als alumnes en el llarg procés d’aprenentatge; per a aquest objectiu

(1) <http://alimentacion.net/es/recursos/%C2%BFqui%C3%A9n-nos-alimenta-nuestra-salud-y-la-del-planeta-en-manos-de-las-multinacionales-unidad-0>

proposem treballar la sobirania alimentària mitjançant l'aprenentatge basat en projectes. Aquesta és una metodologia que permet als alumnes ser els protagonistes del seu propi aprenentatge, desenvolupar amb autonomia i responsabilitat el seu propi treball, ja que són ells els encarregats de planificar, estructurar el treball i elaborar un producte final per resoldre la qüestió o el problema plantejat.

. A través d'aquest treball podran adquirir coneixements i competències clau que, al seu torn, donen resposta a problemes en la vida real. A partir d'un problema estructural al que pretenem donar solució els proposarem realitzar un conjunt de receptes i plats elaborats per si mateixos/as, per així, a més, animar-los a cuinar de forma saludable, divertida i amb consciència crítica: menjar 5 vegades al dia ens permet decidir el model d'alimentació que volem. Ens convertim en subjectes polítics!

Aquest projecte s'inspira al programa televisiu Master Xef, que s'ha emès en nombrosos països. Per si no ho

conegués, mitjançant el programa es busca al millor cuiner o cuinera del país i, per tant, un grup de joves seleccionats s'ha d'enfrontar a reptes individuals i per equips davant d'un jurat.

Master Choff Saludable consisteix a replicar parts del contingut del programa als centres escolars i grups amb el qual s'està treballant, llevant-li el biaix de competitivitat i espectacle, ja que el que aquí tractarem serà donar-li realisme, pensant en la cuina de debò, la del dia a dia, la que històricament han organitzat les dones en gairebé totes les regions del món; analitzarem productes i la història que hi ha darrere d'ells, buscant aquells que s'hagin produït de forma sostenible i respectant els principis de la sobirania alimentària, aquells que sostinguin coneixements populars –on les dones són sempre protagonistes– i millorin les relacions humanes, els drets humans i camperols, així com les diferents formes de vida que coexisteixen i que són necessàries per a la sostenibilitat de la vida.

02

OBJECTIUS

OBJECTIUS DIDÀCTICS

1. Conèixer l'origen dels aliments i les seves propietats.
2. Generar reflexió sobre com i on provenen els aliments.
3. Recuperar el coneixement i les aportacions de les dones en el binomi sabers i sabors.
4. Fomentar valors com la creativitat, els hàbits alimentaris saludables i la transformació social a partir de manifestacions artístiques.

CONTINGUTS ESPECÍFICS

1. La Importància nutricional de les verdures i hortalisses en l'alimentació i els diferents tipus de fruites i verdures (1° i 2° de l'ESO)
2. L'abús d'ingredients crítics en la dieta i idees per a un canvi d'hàbits. Etiquetatge (2° i 3° de l'ESO)
3. La importància socioeconòmica i ambiental del consum de productes locals i de temporada (3° i 4° de l'ESO)
4. Diferenciar entre agricultura ecològica i agricultura industrial (3° i 4° de l'ESO)
5. La publicitat i el màrqueting. Kontrapublicitat (4° de l'ESO)
6. Sobirania Alimentària. La importància dels aliments de temporada i les varietats locals en el desenvolupament humà sostenible (4° AIXÒ / Batxiller)

03

METODOLOGIA

RESUM

Mitjançant 3 activitats pràctiques basades en l'elaboració d'uns plats que l'alumnat investigarà i proposarà, coneixerà de primera mà històries reals sobre la producció d'aliments, la seva elaboració i la comercialització. Prenent una sèrie de decisions, li convidarem a reflexionar sobre un altre món possible i que, a partir de les alternatives que li ofereix l'entorn proper, millorarien les relacions humanes envers el planeta. Com a últim ingredient, provar la recepta elaborada i/o introduir-la com a part del menú escolar garantirà l'adquisició de les capacitats i habilitats d'aquests nois i noies. **Bon profit!**

Per organitzar la nostra proposta en un aprenentatge per projectes, fa falta seguir una sèrie de passos:

1. Selecció del tema i plantejament de la pregunta central:

El tema que treballin ha d'estar lligat a la realitat dels alumnes, a més de generar-los motivació perquè puguin adquirir coneixements nous i poder desenvolupar els objectius cognitius i competències que es busquin treballar. En aquest cas, ha d'estar lligat al tema de l'alimentació o la sobirania alimentària, el qual es pot introduir de diferents maneres, com per exemple a través d'una visita/excursió d'interès, una classe especial per tractar el tema...

Per exemple: **la visita de l'agricultora per portar i presentar les matèries primeres que se'ls brinden per a les seves receptes, activitat adaptada de la visita de l'artesana en la nostra UD didàctica (2.3)**

Seguidament s'ha de plantejar una pregunta oberta,

per poder detectar els coneixements previs que tenen sobre el tema i a més els convidi a pensar que haurien d'indagar més per poder solucionar la qüestió.

Per exemple: **Com visualitzar i impulsar un sistema alimentari just, proper i saludable lluny de la lògica productivista de les multinacionals.**

2. Formació dels equips:

Dividir a l'alumnat en grups d'entre 4 i 5 integrants, perquè hi hagi diversitat de perfils i així cadascun pot exercir un rol diferent.

3. Definició del producte o repte final:

Aquesta fase del projecte se'ls ha d'informar del producte que han de desenvolupar (les receptes), en funció de les competències que es volen treballar. El format que hem escollit és la realització d'un Espectacle final i una presentació de la recepta escollida davant d'un jurat.

4. Planificació:

A l'inici i al final de cada activitat (3 en total), cal demanar-los que s'organitzin entre ells per repartir les tasques previstes, els encarregats de cadascuna i la temporalització d'aquestes.

5. Recerca:

Mitjançant la realització de les activitats, es dona l'oportunitat a nois i noies al fet que busquin, contrastin i analitzin la informació que sigui necessària per poder realitzar el treball. El paper del docent és el d'orientar i actuar com a guia. Veure les activitats.

6. Anàlisi i síntesi:

Es posa en comú tota la informació recopilada, comparteixen les seves idees amb els altres integrants

del grup, debaten sobre els diferents punts de vista, estructurin la informació i així busquin entre tots, la millor resposta a la pregunta inicial.

7. Elaboració del producte:

En aquesta fase l'alumnat ha d'aplicar l'aprenentatge a la realització del producte final (recepta i espot), que dona resposta a la qüestió plantejada al principi. Cada aula farà una o diverses receptes seleccionades de forma participativa, basades en uns criteris donats en cada activitat, i que hauran de defensar i argumentar de manera que puguin portar-se els reconeixements que responguin a l'esforç i implicació posat en el procés. A més, l'alumnat de cada etapa o nivell, podrà usar tota la seva imaginació en l'elaboració d'un Esport, on podrà parlar esmentant als continguts específics d'una etapa i assimilar-los.

Hi haurà un pseudo concurs, ja que l'objectiu últim **NO** és la competició si no l'esforç i el reconeixement d'aquell grup que hagi integrat els coneixements i aprenentatges que hagi assimilat i treballat. El jurat que proposem estarà compost per alumnat –patrulla verd o similar– alguna mare o pare, professor/a responsable de menjador, personal de cuina i algú extern amb coneixements en cuina, publicitat alimentària o salut. Per a les valoracions de les

receptes es disposarà d'un qüestionari (veure annex) que recollirà una sèrie d'ítems que permetran fer una avaluació crítica i objectiva.

A més dels reconeixements per a totes les receptes i el premi Gran Premio Sobirania alimentària, proposem, per a aquells centres amb certa autonomia, que incorporin la recepta guanyadora al seu menú escolar. Així mateix, podrien aprofitar-se altres espais on poder incorporar-la.

8. Resposta col·lectiva a la pregunta inicial:

Després d'haver conclòs les presentacions de tots els grups, fa falta reflexionar amb ells sobre l'experiència viscuda i convidar-los a buscar entre tots, una o diverses respostes col·lectives a la pregunta realitzada a l'inici.

9. Avaluació i autoavaluació:

S'avaluarà el treball dels alumnes/as mitjançant la taula d'avaluació, la qual està amb un format de valoració de les receptes que farà el jurat. També demanarem que es autoavaluïn, per així ajudar-los a desenvolupar el seu esperit d'autocrítica i reflexionar sobre les seves fallades i errors. Es disposa també d'una rúbrica sobre les relacions de gènere que s'han establert en el treball en grup.

04

ACTIVITATS

4.0. Activitat introductòria al treball per projectes

Organitzar una visita a classe amb alguna persona relacioneu amb el 1º sector que tingui una perspectiva crítica sobre la situació de la pagesia i, en general, el món rural; es tracta d'introduir el tema dels aliments de proximitat i de producció agrícola sostenible i agroecològica. Així l'alumnat se sensibilitzarà sobre aquesta situació i familiaritzarà amb les matèries primeres que se'ls brinden per a les seves receptes, creant una base per a les següents activitats -a part de generar el desig de saber més del tema.

NOTA: És una activitat adaptada de la visita de l'artesana en la UD didàctica (2.2)

4.1. Master Choff Saludable. Elecció de receptes

Introducció a la teva Master en Choff: En aquest apartat s'explicarà a l'aula el projecte MCS. Deixarem presentat el desenvolupament de les 3 activitats així com el concurs i l'avaluació. Es pot recórrer al recurs del programa de televisió.



DESENVOLUPAMENT

Prèviament a la sessió:

El/la docent explicarà als alumnes i alumnes que han d'escollir la recepta d'algun plat que els agradi. Per a la selecció d'aquests plats han de tenir en compte criteris com:

- Característiques dels ingredients: propers (conté alguna varietat local), saludables, representen coneixements tradicionals
- La recepta i els seus components (ingredients i elaboració) no perjudiquen el medi ambient ni la naturalesa
- Respecta i potencia la agrobiodiversitat
- És original per la creativitat i el valor nutritiu: conté algun element integral, original.
- Posa en valor la cuina de l'àvia: a més dels coneixements tradicionals que aquestes acumulen, agrada a tothom, possibilitat de variacions, econòmica, aprofita restes, etc.

Es recomana que per realitzar aquesta activitat consultin a algun familiar que els pugui aconsellar o guiar a l'hora de proposar receptes. A més, per facilitar-los la tasca se'ls lliura una fitxa (veure annex), la qual els orienta ja tot el procés de selecció, elaboració i promoció (Espot).

Durant la sessió:

A l'inici d'aquesta, el/la docent dividirà el grup classe en 4 subgrups (depenent de l'estona de la classe). Cada estudiant haurà d'exposar a la resta del subgrup la recepta escollida i explicar les motivacions per les quals l'han escollit. Una vegada tots els components dels subgrups hagin exposat les seves receptes, aquests hauran de seleccionar de forma consensuada una d'elles. Per finalitzar la sessió, els 4 subgrups mostraran a la resta de grup classe la recepta seleccionada i els motius pels quals el subgrup l'ha triat.

NOTA: *També es pot escollir una recepta per aula*

4.2. Master Choff Saludable. Elaboració de receptes

Una vegada seleccionada la recepta, es genera un debat sobre la manera que ho han fet, quins criteris han tingut en compte, les característiques dels ingredients seleccionats, la dificultat oposades, els recursos disponibles, etc. Ara el repte és que descriguin pas a pas les receptes seleccionades, de manera que la seva recepta quedi llesta per cuinar-la.

Es pot visualitzar el video Paella Globalizada: <https://www.youtube.com/watch?v=h88ZY6W0dc>



www.afamontserrat.org/index.php/grupo-de-consumo/recetas/161-crema-de-acelgas-con-croquetas-de-mijo.html

DESENVOLUPAMENT

Per a l'elaboració de la recepta pararan esment als següents criteris:

- Ingredients i utensilis
- Passos i temps: cocció, elaboració, si necessita nevera, forn, etc.
- Fuentes d'informació –alternatives– que consulta. Veure exemple en **Receptari de Sabers i Sabors:** <https://gastronomiaycia.republica.com/wp-content/uploads/2018/02/RecetarioSaludSaberesySabores.pdf>
- Estan calculats els costos i les quantitats d'ingredients i ha fet la compra sota uns criteris de sostenibilitat i justícia social.
- Recepta saludable, fàcil, apta per al dia a dia.
- Recursos il·lustratius –com en la imatge de la recepta– que recullen la filosofia que hi ha darrere del plat, visualitzant-ho i convidant al fet que altres/as la repliquin. Com en la imatge, poden incloure les aportacions del grup –reflexions, idees o desvaris– en forma de dibuixos.

4.3. Master Choff Saludable. Presentació d'Espot

Aquesta última activitat pretén que s'apliquin tots els coneixements adquirits, concentrant-se en la creació d'un espot per a la justificació de l'elecció de les seves pròpies receptes en el grup/aula.



DESENVOLUPAMENT

El/la docent explicarà a l'alumnat que haurà de fer un espot, ja sigui en radi, Internet, vídeo o imatges, del plat seleccionat. Aquesta activitat consta de 2 sessions:

SESIÓ 1:

Aquesta sessió es dedicarà al fet que les i els estudiants preparin l'espot (posada en escena, guió, attrezzo), per poder presentar-ho en la següent sessió. A més caldrà recordar-los que hauran de portar el plat elaborat a la propera sessió i, que per grups hauran de portar alguns aliments i begudes (saludables) per realitzar el berenar final.

NOTA: *També es pot deixar això per a la festa de finalització de curs o programar-ho en algun altre esdeveniment de l'escola.*

CRITERIS A TENIR EN COMPTE:

- En funció del suport (Internet –tipus bàner–, ràdio, tv, cartelleria, etiqueta), utilitza elements de l'estudi en referència a: missatges clars, sense enganys; compleix la legalitat; no és sexista ni reproduïx els estereotips de gènere.
- Ressalta aspectes de la recepta que relacionen alimentació sana amb la sostenibilitat de la vida.

- Incorpora, d'alguna manera, els grans titulars de l'estudi o basats en ell. Exemples:

Què no te la donin amb sucre!

Menys grassa més biomassa

Pensi en verd i recordi: menjar sa no mossega

XXX: La galeta que millora la teva dieta i la del planeta

SESIÓ 2:

En iniciar aquesta última sessió, presentaran els espots que han elaborat al llarg d'aquestes sessions, a més de mostrar els plats perquè es pugui veure el treball realitzat en la resta d'activitats que conformen **Master Choff Saludable**.

EVALUACIÓ/JURAT

Aquesta Guia Didàctica conté 3 tipus d'avaluacions per a tot el projecte, les quals es poden fer també de manera independent: sobre els continguts (específica de les 4 Unitats Didàctiques), sobre les relacions de gènere en el treball en grups i la valoració de les receptes.

Les dues últimes podran utilitzar-se específicament el projecte **Master Choff Saludable**, bé pel professorat/jurat, bé pel propi alumnat, de manera acte avaluativa. Veure en Annexos.

05

ANNEXES

5.1

Master Choff Saludable. Fitxa d'elaboració de la recepta

Nom i cognoms

Plat seleccionat

Persona que t'ha ensenyat la recepta

CREACIÓ DE LA RECEPТА

1. D'on procedeixen els ingredients que conformen el plat triat?

2. Per què has seleccionat aquests ingredients? Són ingredients de temporada?

3. Quin n'és l'ingredient principal?

Tenint en compte l'ingredient principal, respon als apartats següents:

4. Història de vida de l'ingredient

4.1 L'ingredient s'ha produït amb criteris ecològics o no?

4.2 Quants quilòmetres ha recorregut del camp a la taula? (d'on prové originàriament)

4.3 Qui l'ha produït (H/D) Ha estat produït a un preu just?

4.4 Quin grau d'originalitat té aquest ingredient? (Matèria primera, processada ...)

ELABORACIÓ DE LA RECEPТА

5. De cada un dels ingredients que conformen el plat, quines quantitats són necessàries?

6. Enumera i descriu els passos necessaris per elaborar el plat que has seleccionat

Pas 1

Pas 2

Pas 3

Pas 4

ESPOT

7. Descriu com s'ha de presentar el plat seleccionat

5.2

Criteris de valoració del projecte Master Choff Saludable

COMPONENTS DEL GRUP	
CLASSE	
RECEPTA	
PERSONA QUI OMPLE LA FITXA	

1. SABOROSITAT	RES	POC	MITJANAMENT	BASTANT	MOLT	OBSERVACIONS
Sabor natural de l'aliment principal	1	2	3	4	5	
Contrast agradable de sabors	1	2	3	4	5	
Originalitat i tradicions	1	2	3	4	5	
PUNTS TOTALS						

2. HORTA VIVA	RES	POC	MITJANAMENT	BASTANT	MOLT	OBSERVACIONS
Comprant directament o amb un solo intermediari o a l'agricultura familiar de proximitat	1	2	3	4	5	
S'ha pagat un preu just a les persones que ho han cultivat	1	2	3	4	5	
Els ingredients principals han estat produïts d'una manera respectuosa amb el planeta	1	2	3	4	5	
PUNTS TOTALS						

3. CORPORE SANO	RES	POC	MITJANAMENT	BASTANT	MOLT	OBSERVACIONS
Té un perfil nutricional saludable, sense excés de sucre afegit, sal ni greixos saturats	1	2	3	4	5	
La llista d'ingredients de cada aliment, que no és excessivament llarga: Baix contingut en additius.	1	2	3	4	5	
Recepta basada en aliments principalment frescos o transformats (no processats)	1	2	3	4	5	
PUNTS TOTALS						

4. BIODIVERSIDAD	RES	POC	MITJANAMENT	BASTANT	MOLT	OBSERVACIONS
La recepta conté diversos tipus d'aliments	1	2	3	4	5	
Els aliments són de temporada	1	2	3	4	5	
La recepta inclou alguna varietat local	1	2	3	4	5	
PUNTS TOTALS						

5. DE LA IAIA	RES	POC	MITJANAMENT	BASTANT	MOLT	OBSERVACIONS
Recepta que els ha permès descobrir les desigualtats entre homes y dones	1	2	3	4	5	
Han pres consciència que les àvies no van poder triar, assignant-los unes tasques per ser noies. En l'elaboració de la recepta no han hagut "tasques de nois" o "tasques de noies"	1	2	3	4	5	
Posa en valor el saber de les dones	1	2	3	4	5	
PUNTS TOTALS						

6. MILLOR ESPOT	RES	POC	MITJANAMENT	BASTANT	MOLT	OBSERVACIONS
Ha utilitzat elements del màrqueting no sexistes ni basats en estereotips de gènere	1	2	3	4	5	
Enalteix aspectes del producte inusuals als quals ens té acostumades la publicitat convencional	1	2	3	4	5	
Aplica coneixements treballats en la unitat didàctica sobre les estratègies del màrqueting	1	2	3	4	5	
PUNTS TOTALS						

7. GRAN PREMI	RES	POC	MITJANAMENT	BASTANT	MOLT	OBSERVACIONS
S'han mostrat convençuts que la seva recepta pot canviar el món, així com les relacions de desigualtat que fomenten els sistemes alimentaris globalitzats amb bases únicament mercantils	1	2	3	4	5	
Ingredients de la recepta: entusiasme, reivindicació, lluita, coneixement, etc. Es valoraran els missatges força que els han fet reflexionar	1	2	3	4	5	
Noies i nois parlen en igualtat de condicions. Es valorarà que parlin del paper de la dona, el la cura del planeta, de les persones i cultures	1	2	3	4	5	
Presentació de la recepta al jurat de manera clara, amb una actitud dialogant i respectuosa	1	2	3	4	5	
Destaquen aspectes relacionats amb la Sobirania Alimentària que mostren que hi ha un augment en el nivell de coneixement sobre els temes treballat	1	2	3	4	5	
PUNTS TOTALS						

PUNTS TOTALS

5.3

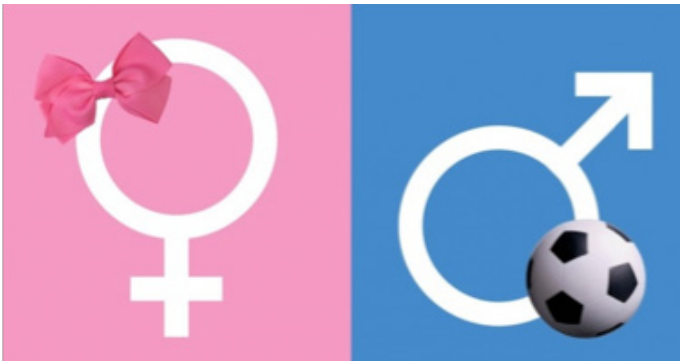
Rúbrica sobre les relacions de gènere. Posa't les ulleres lila

5.3.1 Rúbrica sobre les relacions de gènere. Posa't les ulleres lila (autoavaluació alumnat)

Com s'han format els grups? Tendeixen a formar grups segregats o mixts?

DESIGUALTAT DE GÈNERE
Exerceixo Baix (BJ)

**TENSIONS QUE PODRIENTENIR
INFLUÈNCIA DE GÈNERE**
Exerceixo Bàsic (BS)



**BON POTENCIAL PER A
RELACIONS EQUITATIVES**
Acompliment Alt (A)

**EQUITAT DE GÈNERE I BONA
CONVIVÈNCIA**
Exerceixo Superior (SUP)



Com es reparteixen els rols? Quantes de les persones portaveu dels grups són noies?

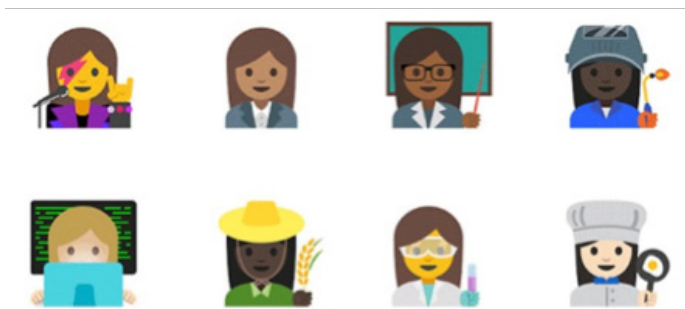
DESIGUALTAT DE GÈNERE
Exerceixo Baix (BJ)

**TENSIONS QUE PODRIENTENIR
INFLUÈNCIA DE GÈNERE**
Exerceixo Bàsic (BS)



**BON POTENCIAL PER A
RELACIONS EQUITATIVES**
Acompliment Alt (A)

**EQUITAT DE GÈNERE I BONA
CONVIVÈNCIA**
Exerceixo Superior (SUP)



Es prenen en compte per igual les necessitats i interessos de noies i nois?

DESIGUALTAT DE GÈNERE
Exerceixo Baix (BJ)

**TENSIONS QUE PODRIENTENIR
INFLUÈNCIA DE GÈNERE**
Exerceixo Bàsic (BS)



**BON POTENCIAL PER A
RELACIONS EQUITATIVES**
Acompliment Alt (A)

**EQUITAT DE GÈNERE I BONA
CONVIVÈNCIA**
Exerceixo Superior (SUP)



Has identificat algun conflicte o tensió induït pel gènere?

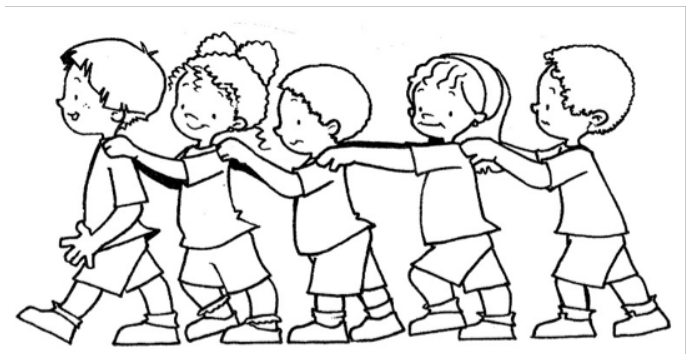
DESIGUALTAT DE GÈNERE
Exerceixo Baix (BJ)

**TENSIONS QUE PODRIENTENIR
INFLUÈNCIA DE GÈNERE**
Exerceixo Bàsic (BS)



**BON POTENCIAL PER A
RELACIONS EQUITATIVES**
Acompliment Alt (A)

**EQUITAT DE GÈNERE I BONA
CONVIVÈNCIA**
Exerceixo Superior (SUP)



Has identificat interrupcions en parlar?

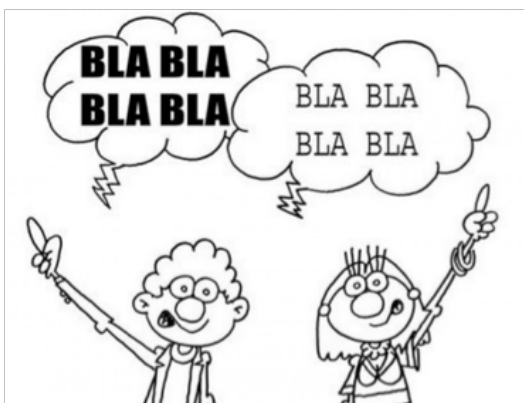
DESIGUALTAT DE GÈNERE
Exerceixo Baix (BJ)



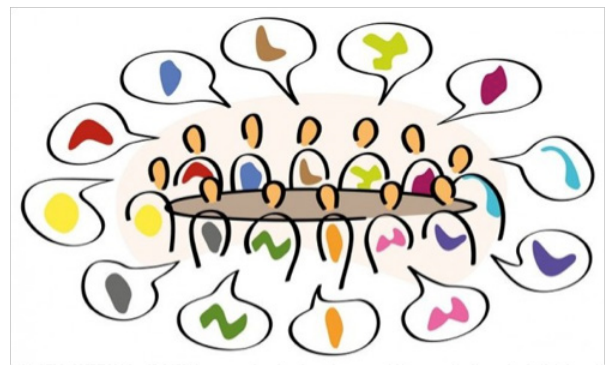
**TENSIONS QUE PODRIENTENIR
INFLUÈNCIA DE GÈNERE**
Exerceixo Bàsic (BS)



**BON POTENCIAL PER A
RELACIONS EQUITATIVES**
Acompliment Alt (A)



**EQUITAT DE GÈNERE I BONA
CONVIVÈNCIA**
Exerceixo Superior (SUP)



5.3.2 Rúbrica sobre les relacions de gènere. Posa't les ulleres lila (guia per al professorat)

Enfocament de cures
Llenguatge inclusiu, no sexista
Apoderament de les noies
Coneixement no androcèntric
Consciència i pràctica de drets
Relacions de poder no autoritàries (poder sobri)
Lideratge compartit (poder amb)



	DESIGUALTAT DE GÈNERE	TENSIONS QUE PODRIEN TENIR INFLUÈNCIA DEL GÈNERE	BON POTENCIAL PER LES RELACIONS EQUITATIVES	EQUITAT DE GÈNERE I BONA CONVIVÈNCIA
<i>Les 5 observacions es valoren numericament del 0 al 2</i>	Insuficient 0	Suficient / Bé 0,5	Notable 1	Excel·lent 2
Com s'han format els grups? Es tendeixen a formar grups segregats o mixtes?	Totalment separats	En general segregats alguns no	La majoria sí són mixtes	S'agrupen de manera equilibrada
Com es reparteixen els rols dins dels grups? Prestem especial atenció a: ¿Quantes de les persones portaveu dels grups són noies?	Les noies acostumen a ocupar-se més de les tasques de recolzament i mediació que de lideratge i representació. Cap	En la majoria dels grups el repartiment té un esbiaix de gènere No arriba al 30%	En la majoria de grups s'han repartit les tasques i rols de manera equitativa, però no en tots/es. Al voltant del 60%	S'estableix una rotació de rol per a què totes les persones desenvolupin capacitats diverses (lideratge, representació, comunicació...) Més del 60%
Es tenen en compte per igual les necessitats i interessos de nois i noies en els grups de treball?	Les necessitats i interessos de les noies acostumen a quedar en segon pla, les seves aportacions s'infravaloren o no se'ls hi dóna importància en el desenvolupament del treball en grup	Les necessitats i interessos de les noies aparentment s'escolten però tenen poc coneixement i representació en el treball grupal	Les necessitats i interessos de noies i nois s'escolten aparentment per igual, però, en el conjunt del treball final s'observa major representació de les opinions dels nois, no valorant, implícitament, per igual les aportacions de les noies	Les necessitats i interessos dels nois i noies s'escolten, valoren, reconeixen i representen en relació a la seva coherència en el treball que s'està desenvolupant sense cap diferència en relació al gènere
Has identificat algun conflicte o tensió influït pel gènere?	Faltes de respecte, ninguneig o discriminacions. Sovint es donen contra les noies, o contra qualsevol persona en relació a la imatge o estereotips de gènere ("ser mariquita", "marimacho", "gros", "pri", etc.)	Hi ha algunes tensions en aquest sentit però puntuals / no identifico si tenen a veure amb el gènere	Pràcticament no hi ha hagut tensions i les que hi ha hagut, el grup les ha resolt amb normalitat	El grup té una bona harmonia i ha desenvolupat la capacitat d'intervenir de manera positiva per regular possibles conflictes que sorgeixen per qüestió de gènere
Has identificat interrupcions en parlar?	Hi ha hagut interrupcions constants i la majoria han estat cap a les noies	N'hi ha hagut algunes, i en la seva majoria han estat cap a les noies	Pràcticament no hi ha hagut interrupcions, i quan les hi ha hagut, no s'observen desviacions per motius de gènere	Respecten el torn de paraula i escolten les opinions dels altres

