



Espai
Agroalimentari
Compartit de la
Catalunya Central

TALLERS EDUCATIUS

Obrador compartit per a l'elaboració de producte local i ecològic



Espai
Agroalimentari
Compartit de la
Catalunya Central

TALLERS EDUCATIUS L'OBRA D'ORA

L'Obradora és un espai d'elaboració alimentària que promou una alimentació saludable, conscient i de proximitat. Oferim tallers pràctics adreçats a centres educatius amb l'objectiu de fomentar hàbits alimentaris saludables, el consum responsable i el coneixement dels processos d'elaboració dels aliments. Les activitats s'adapten al nivell educatiu (cicle mitjà i superior de primària i secundària).

1. TALLER D'ALIMENTACIÓ SALUDABLE A L'AULA

Modalitat Al propi centre educatiu.

Durada 1,5 hores

Destinataris Alumnat de primària i secundària.

Nombre recomanat Grup classe

Requeriments tècnics

Aula amb taules àmplies o espai polivalent. Punt d'aigua. Connexió elèctrica (si s'utilitzen petits electrodomèstics).

Objectius pedagògics

Comprendre la diferència entre aliments processats i elaboracions casolanes.

Identificar conservants, additius i potenciadors del sabor.

Fomentar l'esperit crític davant l'etiquetatge alimentari.

Promoure hàbits d'alimentació saludable i sostenible.

Desenvolupar el treball cooperatiu i la participació activa.



Continguts

Què són els additius i per què s'utilitzen.

Alternatives saludables a productes habituals (hummus, quètxup casolà, etc.).

Importància dels ingredients frescos i de proximitat.

Dinàmica

Sessió pràctica participativa on l'alumnat elabora un producte d'ús quotidià que habitualment es compra processat.

El formador guia el procés però són els alumnes qui desenvolupen la recepta pas a pas, treballant en petits grups.

Inclou reflexió final sobre el que s'ha après i aplicabilitat a la vida quotidiana.



Espai
Agroalimentari
Compartit de la
Catalunya Central

2.

TALLER D'ALIMENTACIÓ SALUDABLE AL MERCAT PUIGMERCADAL

Modalitat Activitat externa.

Durada 1,5 - 2 hores

Destinataris Alumnat de primària i secundària.

Nombre recomanat Grup classe

Objectius pedagògics

Conèixer el funcionament d'un mercat municipal.

Valorar el comerç local i els productes de proximitat.

Entendre els processos d'elaboració alimentària.

Promoure el consum responsable i cooperatiu.

Continguts i recorregut

Visita guiada pel mercat: tipus de parades i productes.

Explicació del model de supermercat cooperatiu: Supercoop Manresa

Visita a les instal·lacions de L'Obradora: processos d'elaboració de conserves.

Taller pràctic d'elaboració d'un producte saludable (hummus)

Dinàmica

Combinació de visita experiencial i activitat pràctica

L'alumnat participa activament en l'elaboració del producte, seguint les indicacions del formador.



spai
Agroalimentari
Compartit de l'
Catalunya Central

Informació pràctica

Materials inclosos per part de L'Obradora.

Possibilitat d'adaptar continguts segons projecte de centre.

Opció de coordinar l'activitat dins setmanes temàtiques (alimentació, sostenibilitat, salut).

Metodologia

Aprenentatge vivencial i pràctic

Participació activa de l'alumnat.

Adaptació del llenguatge segons etapa educativa.

Enfocament transversal (educació en salut, sostenibilitat, economia social i consum responsable).

Competències que es treballen

Competència en salut i benestar.

Competència social i ciutadana.

Competència en sostenibilitat.

Competència d'autonomia i iniciativa personal.

Per a més informació, pressupost i disponibilitat, podeu contactar amb L'Obradora.



Espai
Agroalimentari
Compartit de la
Catalunya Central



Espai
Agroalimentari
Compartit de la
Catalunya Central

**Si vols formar part de la cooperativa i/o t'interessa
algun dels nostres serveis, pots contactar-nos a:**

🌐 lobradora.coop@gmail.com X@ [@lobradora.cat](https://www.instagram.com/lobradora.cat) ☎ 623420124

Promou i finança:

La Generalitat de Catalunya - Departament d'Empresa i Treball

