

## ARTICLE

Pot una albergínia blanca condicionar el projecte educatiu d'una escola? Pot esdevenir el nexa d'unió entre el lectiu i el no lectiu? Entre l'escola i el seu entorn? Nosaltres creiem que sí. Creieu que és una bogeria? No ho és, i al final de l'article ho entendreu.

El primer dia que els pagesos locals ens van portar albergínies blanques, les vam posar sobre cadascuna de les taules del menjador escolar. Aquell dia de setembre de 2018 vam explicar als infants que a partir d'aquell moment la fruita i verdura del menú ens la portarien pagesos/es del nostre poble, gent amb qui ens trobem pel carrer, i ens la portarien acabada de collir dels camps del nostre estimat parc de Collserola, del qual en forma part el pi que dóna nom a la nostra escola, el Pi d'en Xandri, símbol del pulmó de Sant Cugat. A partir d'aquell moment el què menjàvem, a més de saludable, tenia un missatge educatiu, i ens obria una immensa finestra d'oportunitats educatives. Cal tenir en compte que la incorporació d'aquests productes no és tan simple com la d'arribar a acords econòmics i de distribució. Alienar els ritmes i necessitats del camp i de la terra als del menjador d'una escola suposa, si es vol fer bé i de manera justa i respectuosa, tornar als nostres orígens, i adaptar-se literalment al que ens marca la natura, arribant a la veritable sostenibilitat, i això esdevé una font d'educació vivencial.

Ens agrada el concepte de *sitopia* de l'arquitecta i analista de ciutats des de la perspectiva del menjar, Carolyn Steel, d'observar un plat de menjar i entendre i valorar tot el que hi ha al darrere. És el que pretenem amb la incorporació del producte de la pagesia local del Parc de Collserola al menú escolar, que el menú "parli", per fomentar la interrelació del camp amb la ciutat, per entendre la necessitat de la temporalitat i la proximitat, perquè els infants entenguin que el menjar té un origen, i que tot allò que mengem té una procedència concreta, que afecta el nostre cos i el nostre medi. Una oportunitat per reivindicar el menjar no tan sols com a producte saludable, sinó com a fet socialitzador. Una oportunitat també per reivindicar el comerç just entre el productor i el comprador, predicant amb l'exemple establint una relació igualitària. D'un detall tan simple com la

incorporació del producte més proper al menú escolar s'origina aquest projecte, que té com a repte el foment d'un model alimentari més saludable i sostenible entre els infants. Un projecte que ens ha permès canviar la mirada que teníem al centre educatiu sobre com s'han de relacionar el lectiu i el no lectiu. Una mirada necessària per poder afrontar els reptes que té l'escola actual.

El model d'escola que ha imperat a la nostra societat ha estat fonamentat en una societat industrial i de producció en massa, en què el docent aportava coneixement a l'alumnat, coneixement que havia de servir per ajudar a l'especialització de l'alumne en una matèria i l'ajudés en la cerca d'una professió per desenvolupar al llarg de la vida. Aquest model fa temps que ha caducat, i es fa necessari un nou model d'escola per un món canviant i on, per exemple, l'accés al coneixement ja s'ha democratitzat. A l'escola se li plantegen nous reptes, o no tan nous. Reptes que entenem que interaccionen amb el projecte que hem presentat, i que formen part també de la filosofia d'educació a temps complet, l'educació 360. Reptes com l'adaptació del projecte educatiu a una vessant més social. Eduquem per canviar el món, per un món millor, més habitable, més just i sostenible, per això una de les accions parla del compromís. L'educació no és neutra i té càrrega ideològica. Aquí té importància el concepte de justícia social, una escola que vertebrí la perspectiva de la participació, el reconeixement i la redistribució. Per això introduïm com a fet imprescindible la participació de les famílies; de l'escola inclusiva, entesa com el procés educatiu que es proposa respondre a les necessitats i potencialitats de tot l'alumnat i les seves necessitats; ampliant la mirada amb un equip docent disposat a treballar en equip, i no tan sols amb els docents, també de manera interdisciplinària amb la resta d'agents que formen part de la comunitat, i no tan sols l'escola, la de l'entorn, des del reconeixement mutu. Per això és clau i aquí rau el veritable canvi de mirada, l'alineació del lectiu i el no lectiu; oberta a l'entorn, integrada en ell, que en forma part i que treballa conjuntament amb ell. Per això parlem de la mirada a l'entorn per començar el projecte, de socialitzar-lo i compartir-lo, de l'acompanyament de l'administració, de fer xarxa amb entitats socials; amb la convivència com a eix central, posant èmfasi en el conflicte i la igualtat. Per això parlem de generar identificació, perquè si l'infant s'identifica amb el seu territori, esdevé ciutadà més compromès, i això té efectes socials multiplicadors en la

relació amb els altres; afrontar els problemes socials i cerca de l'equitat, vetllant per combatre la segregació i atenent als col·lectius vulnerables. Per això esmentem el propòsit de transformar els hàbits de consum, per donar resposta a les necessitats de tot l'alumnat i perquè en aquest cas els dèficits alimentaris són més accentuats en els infants en situació més vulnerable.

Al Pi d'en Xandri l'espai lectiu i el no lectiu han afrontat bona part d'aquests reptes i es comença a donar resposta. Des de la part lectiva, per exemple, posant èmfasi en la participació dels infants per incrementar la motivació en el seu aprenentatge; i des de l'horari no lectiu, per exemple, al temps de migdia en superar la visió assistencial de l'educador/a i passar a l'acompanyament, tot fomentant el protagonisme de l'infant en el seu àpat, fomentant la seva autonomia i confiant en les seves capacitats. Són dos exemples de processos que s'han viscut a l'escola, però n'hi hauria més (unes extraescolars que es vinculen al teixit associatiu de l'entorn, una nova mirada dels espais educatius...). Coincideixen en voler donar resposta als nous conceptes educatius (inclusió, acompanyament...). Però aquestes evolucions no han anat de la mà entre lectiu i no lectiu, han estat processos independents que han acabat coincidint per la perspectiva pedagògica i educativa del personal motor de cadascun dels espais. Fa temps que els projectes del no lectiu responen a criteris educatius, i la comunicació i coordinació és fluïda, però la mirada 360 ha estat una oportunitat per fer un pas més i alinear i donar transversalitat al lectiu i el no lectiu. És la manera de poder donar resposta a les necessitats educatives d'una societat tan complexa i un moment com l'actual. L'escola sola ja no pot fer-ho, i menys si el pes ha de recaure en l'horari lectiu.

La Crida ens permet fer una autoavaluació. L'anàlisi de la Crida ens fa veure que tenim bona salut en la connexió amb l'entorn, però que el treball conjunt del lectiu i el no lectiu és l'assignatura pendent. És una oportunitat perquè gaudim de molt bons projectes educatius, el repte és alinear-los i interconnectar els agents, no tan sols que es complementin. Educació 360 ens ajuda a posar nom a necessitats que estem veient, ens ajuda a ordenar-les i significar-les.

La Crida ens ha ajudat a veure quines són les nostres fortaleses i oportunitats de millora. Centrant-nos en les oportunitats de millora, ens ha interpel·lat en tres

àmbits: la interconnexió dins del centre educatiu, la relació amb l'entorn i la personalització dels itineraris d'aprenentatge. De la interconnexió, veiem que tot i disposar de bons projectes educatius, tant lectius com no lectius, podem confirmar que es complementen però no estan alienats, i sorgeix com a repte la creació de figures que coordinin el lectiu i no lectiu, i la creació d'espais de treball conjunt entre agents educatius. De cara a la implementació integral del projecte "Alimentem l'escola: sostenibilitat 360", l'aplicació d'aquests dos aspectes esdevindrà imprescindible. Del segon, la relació amb l'entorn, tot i la satisfacció que com a centre tenim de la nostra connexió amb l'entorn socioeducatiu, també sorgeixen reptes: cal millorar el treball conjunt amb els agents de les activitats que fem conjuntament, tenim marge de millora en els processos participatius, i sobretot, podem i hem de fer més partícips a les famílies en la relació del centre amb l'entorn. Aquests tres reptes incidiran en l'itinerari del projecte, essent destacable la participació de les famílies i generant propostes perquè pugui connectar-se el projecte amb elles. Del tercer, la personalització i els itineraris d'aprenentatge, sorgeix un repte principal, com és el de promoure processos de reflexió dels estudiants respecte als seus processos d'aprenentatge. És aquest un repte que transversalment ens proposem treballar des de cadascun dels espais, tant lectius com no lectius, doncs necessitem aquest procés de reflexió per assolir que el procés educatiu sigui veritablement emancipador pel subjecte. Definitivament, la identificació d'aquests reptes ens han permès enriquir no tan sols el projecte de la Crida, sinó definir objectius a assolir com a centre educatiu en tots els seus moments d'acció educativa. Tanmateix, el procés també ens ha permès visualitzar les fortaleces del projecte, fet que ens ha estimulat i generat motivació. De la personalització de l'aprenentatge, ens omple veure que la introducció dels productes de la pagesia local al menú escolar representa la incorporació al centre educatiu dels recursos, serveis i oportunitats educatives de l'entorn social per vincular-los amb els interessos, necessitats, eleccions i objectius d'aprenentatge dels alumnes. De la relació amb l'entorn, també veiem fortaleces, i potser de les més destacades és la progressiva cura dels processos de participació dins del centre educatiu, amb molt marge de millora, però que ja és eix fonamental de la nostra acció. Especialment amb els infants és imprescindible aquest procediment, que es vincula també a la personalització, ja que el foment de la participació, a més d'incrementar la motivació de l'infant,

garanteix treballar els seus interessos, no tan sols tenir-los en compte. Finalment, des de la perspectiva interna, cal destacar com a fortalesa el valor pedagògic dels projectes educatius de l'horari no lectiu, essent l'exemple que l'origen del projecte prové de l'oportunitat que ens dona la introducció de productes de la pagesia local al menú escolar. Aquest valor pedagògic facilitarà el repte que tenim d'alineació dels espais lectius i no lectius.

Hi ha una part final de la proposta, que representa la connexió amb l'entorn i socialització del projecte, que és fonamental des d'aquesta mirada 360 que ens ha aportat el procés de la Crida. Que pugui compartir-se amb més centres educatius, fer xarxa amb el teixit social i es faci de la mà de l'acompanyament de l'administració local pot fer que d'un projecte educatiu de centre es pugui passar a projecte d'un territori, essent el més fonamental la generació d'identificació que en els infants i famílies provoca aquest circuit.

Ciutadania crítica i compromesa, manifestem al final del trajecte que va del km0, com el producte del menú, al km360, com la mirada que ara tenim, mirada enfortida pel procés de la Crida 360. Mirem de nou els continguts del projecte, i aquests podran canviar, producte de noves propostes, però el que queda és aquest itinerari que hem dit d'accions, però que poden ser els eixos de treball que esdevindran la base de futurs projectes. Així, d'un propòsit en sorgirà un repte, i el repte tindrà aquesta mirada 360 que ens emportem, i l'entomarem des de la mirada a l'entorn; la cerca del compromís social; l'alineació del lectiu i el no lectiu; amb la participació de les famílies; compartint-lo i socialitzant-lo; fent xarxa amb el teixit; cercant l'acompanyament de l'administració; i generant identificació, aportant valor. I sobretot, amb ulls d'infant, els ulls de l'infant que és i ha de ser sempre el centre de la nostra acció, i de la que se n'ha de sentir plenament protagonista.

Per cert, sabíeu que a l'albergínia se li atribuïa la capacitat de provocar bogeria?. Sortosament aquesta creença ja ha passat i se li reconeixen propietats molt beneficioses, així que de bogeria gens ni mica, com el projecte que heu llegit.

El que pot donar de si una simple albergínia blanca, si és de la collita 360.