

## FORMULARIO DESARROLLO DE LA BUENA PRÁCTICA EDUCATIVA DESCRIPCIÓN DE LA BUENA PRÁCTICA<sup>1</sup> PROVINCIA IBÉRICA 2017-2018

Información General			
<b>Centro educativo</b>			
Nombre	Ausartzen Elkartea		
Dirección	C/ Antón Fernández nº 3 bajo		
<b>Etapas:</b>			
PRIMARIA/INTANTIL:			
ESO/BACHILLERATO/CICLOS:			
OTROS: x			
<b>Equipos responsables:</b>			
PRIMARIA/INTANTIL:			
ESO/BACHILLERATO/CICLOS:			
OTROS:x			
<b>Nombre y Apellidos de los participantes</b>			
PRIMARIA/INTANTIL:			
ESO/BACHILLERATO/CICLOS:			
OTROS: 12 adolescentes			
Contactos		Tfno.	[REDACTED]
Zuriñe Cortés		E-mail	info@ausartzen.org

<sup>1</sup> Es necesario completar un formulario por cada Buena Práctica (una para Infantil-Primaria y otra para Secundaria-Bachillerato-Ciclos. En el caso de obras sociales, lo mismo, un formulario por cada Buena práctica presentada).

## 1. Resumen Ejecutivo (máximo de 500 palabras):

*Este resumen servirá como documento de difusión de la Práctica. Es un breve análisis de los aspectos más importantes: descripción, contribución al proyecto del centro, destinatarios, necesidades que atiende y cómo ha sido acogido por el centro. Debe dar una visión general de la práctica.*

**Proyecto de Educación alimentaria** centrado en la realización de talleres de cocina que faciliten con la práctica un aprendizaje más eficaz. Está dirigido a adolescentes de entre 12 y 15 años, que presentan carencias a la hora de alimentarse, no se plantean realizarlo de una manera sana, sino para cubrir la necesidad del hambre, recurren a alimentos con azúcares añadidos, grasas saturadas, y un sinfín de productos poco sanos pero adictivos.

Este proyecto es parte del programa de la asociación, es una necesidad que en los momentos de las meriendas vemos las educadoras y los educadores, e intentando cambiar esos hábitos hemos intentado trabajar diferentes áreas que tratamos en Ausartzen.

## 2. Planificación (Máximo 600 palabras)

*Este apartado deberá describir la situación de partida (diagnóstico), los objetivos propuestos y los recursos previstos (tiempo, personas, tecnología, infraestructuras u otros que se requirieron para el desarrollo). Es necesario incluir el plan de trabajo. Si en esta fase de planificación se dispuso de un sistema de evaluación, debería incluirse en esta descripción.*

En Ausartzen nos hemos dado cuenta de la mala alimentación de las y los adolescentes que participan en los proyectos de la entidad, de ahí que con esta práctica hayamos intentado aunar tanto el problema de la alimentación, como favorecer otras competencias académicas.. Los objetivos que persigue esta práctica son: **fomentar nuevos hábitos alimentarios**, evitar consumos indiscriminados y poco saludables, **favorecer la expresión oral, escrita y matemática**, afianzar hábitos de higiene y promocionar la autonomía y desarrollo personal.

Estos talleres se realizan **cada quince días, los viernes**, la infraestructura necesaria es material básico de cocina, pequeños electrodomésticos, como microondas, horno de sobremesa y plancha.

Este proyecto tiene una duración anual, el plan de trabajo se estructura en 3 partes:

- Elaboración de las recetas a realizar
- Taller de cocina con las y los adolescentes
- Evaluación de los resultados obtenidos

## 3. Desarrollo y ejecución de la Práctica: (Máximo 800 palabras)

*En este apartado se deberá comparar lo que se planificó con el propio desarrollo de la práctica, especificando claramente si se cumplió el tiempo, los recursos y las actividades previstas en el plan. Adicionalmente se deberán incluir los aprendizajes o áreas de mejora encontradas durante el desarrollo de la misma.*

En un primer momento cada joven en su recetario apunta la receta sobre la que vamos a trabajar ese día, después realizamos entre todas las participantes el listado de ingredientes necesarios para realizar el plato, y calculamos cuantas cantidades de esos ingredientes son necesarios para comprar los ingredientes que se van utilizar. Una vez que sabemos que necesitamos nos vamos a realizar la compra, las y los jóvenes realizan la compra y el pago, así como el cálculo de los cambios.

Una vez en los locales de la asociación, nos ponemos manos a la obra y elaboramos el plato, teniendo en cuenta el tiempo, para después poder anotarlos.

Cuando ya está elaborado el plato, lo degustamos y disfrutamos tranquilamente, y finalizamos el taller con otras labores importantes a tener en cuenta en la cocina como es limpiar los materiales y el espacio utilizado para el taller, **oportunidad para que los jóvenes continúen con su aprendizaje y desarrollo personal.**

#### 4. Resultados de la práctica: (Máximo 300 palabras)

*En este apartado se deberán describir los resultados obtenidos relacionándolos con los objetivos planteados, aportando datos cualitativos (que incluyan indicadores de satisfacción de los grupos de interés afectados, si es el caso) y cuantitativos, para evidenciar el cumplimiento de los objetivos.*

Indicadores de evaluación:

El 100 % de las personas participantes han acudido a los talleres. Conseguido

El 90 % de las personas participantes asume buenos hábitos alimenticios. Conseguido

El 90% de las personas participantes deja de consumir productos poco saludables a las horas de las meriendas (que es el rato en el que las personas educadoras les vemos) Conseguido

El 90% de las personas participantes mantiene los hábitos de higiene ya aprendidos en el taller. Conseguido

El 90% de las personas participantes aplica los conocimientos matemáticos necesarios para realizar las recetas.

El 90% de las personas participantes mejora su expresión oral y escrita. Conseguido

#### 5. Evaluación y revisión de la práctica: (Máximo 300 palabras)

*En este apartado se mostrarán los resultados concretos de la evaluación de acuerdo con el proceso previsto. Si se elaboraron encuestas, se incorporarán los resultados y el tamaño de la población encuestada.*

La forma de evaluar este proyecto además de la observación directa, que realizan las personas educadoras, al concluir cada sesión se trata con las chicas y chicos en modo de asamblea abierta, cuáles son sus impresiones respecto a la actividad.

Además sobre cada participante se realiza una ficha con los indicadores a conseguir y se va valorando después de cada taller si se van consiguiendo y en qué medida.

## 6. **Carácter Innovador de la práctica: (Máximo 200 palabras)**

*En este apartado se deberán describir los aspectos de innovación interna (a nivel del centro), así como los elementos y aspectos que se pueden trasladar a otro contexto distinto. Además, se tendrán en cuenta qué posibles recomendaciones se deberían prever en una oportunidad de benchmarking.*

En Ausartzen, entendemos esta práctica como innovadora, porque hasta ahora no habíamos llevado al rato de ocio, una forma de trabajar aspectos relacionados con las competencias académicas.

Es una forma de seguir reforzando estas competencias de manera transversal y realizando actividades atractivas para los chicos y chicas que forman parte de este proyecto.

## 7. **Enlaces y archivos correspondientes, como información complementaria sobre la práctica.**

*En este apartado, pueden incluirse, si los hay los enlaces y archivos correspondientes para la divulgación y socialización de la práctica.*