



Índex d' articles

Les mestres ens expliquen
Projecte Antoni Tàpies

Ho fem a l' escola
La Merengada

Voleu llegir?
La socialització a l'escola bressol

Relació amb l' entorn
Visita a l'escola bressol
La Petjada

Fem salut
Intoleràncies i al·lèrgies alimentàries

Les mestres ens expliquem Projecte Antoni Tàpies

Escola Bressol Municipal Hort de Pau Altafulla, Tarragona

El projecte és realitzat per l'equip educatiu de l'escola. Pretenem introduir els nens/es dins de l'obra de l'artista escollit, que aquest curs passat va ser de l'Antoni Tàpies, partint de la seva biografia, explicada i presentada als infants a partir d'un conte i de les imatges de les seves obres més representatives que anirem treballant el tercer trimestre.



La imatge de l'artista així mateix com les imatges de les seves obres formaran part del racó de l'art que estarà ubicat en un espai privilegiat de l'aula, on així formi part de la vida diària dels nens i nenes.

Per la tria de l'artista, l'equip educatiu valorem moltíssim el material utilitzat per l'artista en les seves obres. Ha de ser un material adequat per a treballar amb els infants de l'escola, per tal de desenvolupar els sentits i la creativitat.

Tot el projecte va dirigit a tots els infants de l'escola, tenint sempre en compte l'etapa evolutiva en què es troba cada grup, i així anar augmentant el grau de dificultat de la seqüenciació dels diferents treballs que realitzaran els infants, adequant-lo a cada una de les seves edats.

La idea de treballar un projecte sobre un artista, consisteix en què els infants coneguin un personatge il·lustre, a que li agradava molt pintar com ells i que en sabia molt i feia coses molt boniques. La idea és doncs que coneguin una mica aquest personatge triat per tot l'equip educatiu i aquelles obres més representatives. D'aquesta manera, introduïm els infants dins del món del grafisme, d'una manera lúdica i divertida, els hi fomentem l'observació directa de les seves obres a partir d'imatges, per tal que així puguin anar desenvolupant els detalls, colors, formes, materials... de les seves obres.

Un dels objectius principals d'aquest projecte és el de desenvolupar i potenciar la creativitat del nen/a, podent utilitzar materials i recursos diferents als que està acostumat a fer servir. Creiem que és una divertida, engrescadora i bonica manera d'introduir als infants a conèixer i a estimar el món de l'art que ens envolta.



Ho fem a l' escola

La Merengada

Llar d'infants El Drac Vilanova i la Geltrú

Amb més de quaranta anys d'història, la Merengada és un dels actes que, juntament amb les comparses, donen un caràcter únic al carnaval de Vilanova i la Geltrú, declarat Festa d'Interès Nacional l'any 1985. La festa va sorgir d'una pastisseria vilanovina que va elaborar una merenga gegant i, a partir d'aquí, els joves es van anar empastifant els uns als altres amb la merenga i va quedar fixada al calendari Dijous Gras.

Els infants més grans de la Llar d'Infants El Drac, s'afegeixen a la festa.

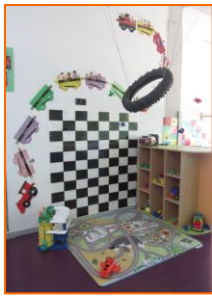
L'activitat l'organitzem a la sala gran, que prèviament hem preparat per a poder gaudir més i millor.

Hem buidat la sala, deixant al centre una taula suficientment llarga per tal que hi càpiguen dos grups, damunt de la qual distribuïm les merengues, de manera que hi hagi suficient per a tots els infants.

Folrem un parell de panys de paret amb paper d'embalar fosc, on podran deixar la seva empremta després de tocar, tastar, olorar, escampar, aixafar, bufar, empastifar als companys ...és a dir, després d'un seguit d'accions on els nens i les nenes experimenten amb les merengues.

Cada criatura va fent descobertes amb aquest element dolç i enganxós al seu ritme, hi ha infants que s'engresquen tot d'una, d'altres necessiten més temps per animar-se a tocar i experimentar, i d'altres, pocs, no volen participar en l'activitat perquè els fa angunia...cal respectar els desitjos de cada nen i nena, tot i procurar motivar-los perquè gaudeixin amb la merengada.





Racó de joc



Proposta d'aprenentatge



Laboratori d'aigua

Relació amb l'entorn **Visita a l'escola bressol La Petjada**

El passat dissabte 16 novembre Coordinadora va proposar visitar l'escola bressol municipal La Petjada d'Arenys de Munt.

Acompanyats per tot l'equip de mestres vàrem fer un recorregut per les aules, cadascuna d'elles amb els racons de jocs muntats tenint en compte les necessitats del grup i el moment evolutiu i pels laboratoris, uns espais fora de l'aula formats per materials, objectes... els quals configuren un context d'aprenentatge. Vàrem veure el laboratori de l'aigua, de l'enginy, de les construccions, de moviment, de plàstica, de la llum i la foscor i de la natura.

Després vàrem compartir una estona distesa on vam poder gaudir de l'esmorzar i de les diferents converses que van sorgir entre les més de 70 persones assistents.

Per acabar el matí la Rosa M^a Pallisé directora de l'escola, membre de l'equip de l'ICE de la UAB i formadora de formadors pel departament ens va fer una xerrada per exposar breument l'essència del projecte educatiu.

Agraïm la col·laboració de l'equip de mestres de l'escola La Petjada que en tot moment es va mostrar amb ganes de transmetre la seva metodologia i molt amablement ens va respondre a les nostres preguntes.

Voleu llegir?

La socialització a l'escola bressol

LA SOCIALITZACIÓ A L'ESCOLA BRESSOL

Anna Tardos (ed.)

Temes d'infància

Educar de 0 a 6 anys



Una anàlisi molt acurat sobre els beneficis i els riscos que comporta el procés de socialització d'infants tant petits, donant eines i exemples concrets per poder fer una intervenció respectuosa a l'hora de resoldre conflictes, organitzar l'aula i afrontar el procés d'entrada de l'infant a l'escola bressol.

Basat en les investigacions i experiències de les mestres de l'Institut Pikler; Aquest llibre és de lectura obligada per a tothom que vulgui aprofundir i reflexionar sobre aquest tema.



Fem salut

Intoleràncies i al·lèrgies alimentàries.

Curs rere curs augmenta a les escoles bressol el nombre d'infants amb intoleràncies i/o al·lèrgies alimentàries, ja que la tendència a patir-les és creixent. Concretament, l'al·lèrgia alimentària és més freqüent en nens que en adults i el nombre de casos és major entre els 0 i els 3 anys de vida.

Cal establir la diferència entre l'al·lèrgia i la intolerància ja que, malgrat ambdues requereixen de menús especials i normes de manipulació concretes, la primera pot ser molt més greu i, per aquest motiu, caldrà extremar-hi les precaucions. L'al·lèrgia alimentària és una reacció anormal del sistema immunitari en ingerir un aliment no tòxic mentre que la intolerància alimentària és una resposta anormal de l'organisme, generalment és un trastorn digestiu perquè l'aliment en qüestió no s'absorbeix correctament. Els símptomes de la intolerància acostumen a ser de tipus digestiu com diarrees i dolors abdominals, mentre que en l'al·lèrgia van de lleus (dermatitis, picor...) a molt greus (dificultat en respirar i fins i tot shock anafilàctic que podria provocar la mort).

Qualsevol aliment pot estar-hi implicat però cal destacar que, a Catalunya, la principal intolerància és a la lactosa i les principals al·lèrgies són als ous i a la llet.

La presència a l'escola de nens intolerants o al·lèrgics a algun aliment requereix adaptar els menús escolars i prendre precaucions durant la preparació del menjar a la cuina, durant els àpats i fins i tot a les aules durant les sessions d'experimentació amb aliments.

Per a l'escola és fonamental conèixer el diagnòstic i, per això, cal que la família porti un informe mèdic detallat que inclogui el llistat d'aliments que no pot menjar i les mesures a prendre en cas d'emergència.

A partir d'aquest, l'escola ha d'elaborar un menú individualitzat que intenti adaptar-se al màxim al menú dels altres nens, revisar els ingredients indicats a les etiquetes de les matèries primeres que es compren i evitar que l'aliment que produeix la intolerància o l'al·lèrgia alimentària entri en contacte amb el menjar destinat a l'infant intolerant o al·lèrgic.

L'escola bressol dels meus fills, l'Àgora, està sensibilitzada amb les intoleràncies i les al·lèrgies alimentàries i pretén gestionar correctament els riscos que hi puguin haver al seu centre.

Durant el curs passat van sol·licitar la meua ajuda en l'elaboració del pla de control d'al·lèrgens dintre dels plans d'autocontrol que obliga la legislació alimentària, la impartició d'un curs al personal educador i de cuina sobre nutrició, intoleràncies i al·lèrgies alimentàries, que vam poder bonificar mitjançant la Fundació Tripartita.

Alba Llorens Hidalgo

Nutricionista i Tecnòloga dels Aliments