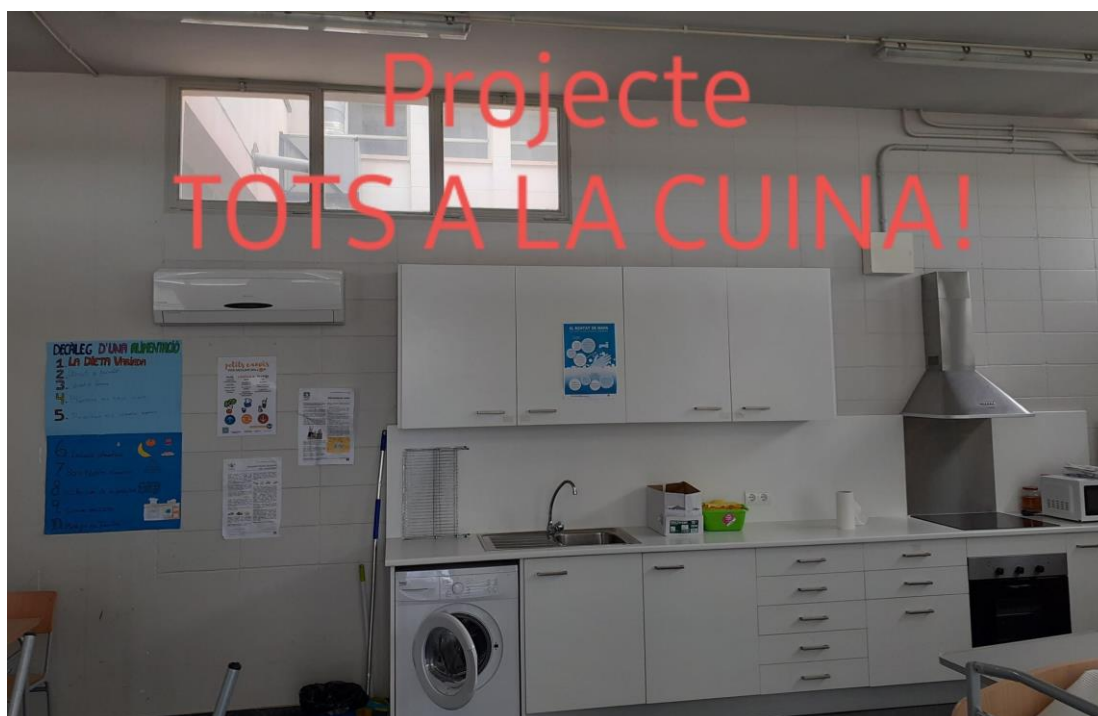




## EXPERIÈNCIA DE LLENGUA ORAL

**TÍTOL: Projecte TOTS A LA CUINA!**  
**EIX: 3. PARLAR AL SERVEI DEL DESENVOLUPAMENT DE TOTES LES HABILITATS LINGÜÍSTIQUES**  
**7. PARLAR I ESCOLTAR, OBJECTE DE CONEIXEMENT**



Centre: INSTITUT PLA DE L'ESTANY  
Adreça: c/ Jaume Farriol i Montserrat, 31, 17820 Banyoles  
Correu: [institut@inspladelestany.cat](mailto:institut@inspladelestany.cat)  
Responsable activitat: Maria Àngels Gri Maureta  
Nivell: 3r ESO  
Curs acadèmic: 2020-2021  
Publicació: juny 2021

## 1. Context del centre i de l'aula

L'**Institut Pla de l'Estany** està situat a la capital de la comarca del Pla de l'Estany, Banyoles. Està situada, per nivell de riquesa, lleugerament per sota de la mitja catalana, si bé amb grans diferències entre les seves localitats. El nucli de la comarca és Banyoles, que concentra gairebé dues terceres parts de la seva població, alhora que presenta característiques pròpies en relació a les poblacions del voltant: una població estrangera molt major, una taxa d'atur que les multiplica per dos, amb tota probabilitat una renda familiar mitja menor, i un nivell d'instrucció també menor.

Un estudi de l'Ajuntament de Banyoles detalla les dificultats que aquesta població immigrada presenta pel que fa a l'educació, assenyalant que allò rellevant no és la nacionalitat sinó la procedència de la família, ja que molts fills de la immigració ja tenen nacionalitat espanyola, però això no fa desaparèixer les seves dificultats.

Aquest fet és molt important per al nostre centre, perquè rep alumnes de dos entorns força diferents com són el municipi de Porqueres i el sud de Banyoles. En el primer cas, es tracta d'una zona d'habitatge unifamiliar adossat o aïllat. En el segon cas, la zona sud de Banyoles, hi trobem el barri de la Farga, on una mica més del 50% de la seva població procedeix de la immigració recent. Òbviament la població immigrada no constitueix la totalitat ni molt menys dels alumnes amb NEE del centre, però sí que en representa aproximadament el 75%, essent els majoritaris els procedents del Magreb i de l'Àfrica subsahariana (que constitueixen el 68,4% de tots els alumnes amb NEE). D'aquí que l'educació de la població immigrada passés a ser a Banyoles una qüestió de ciutat i que els alumnes amb NEE es repartissin de forma equitativa entre els diversos centres de secundària.

En conjunt, la diversitat del centre és elevada, triplica en els darrers anys la mitja catalana i els alumnes amb una situació econòmica desfavorida duplica la mitja catalana.

Si analitzem els resultats acadèmics dels alumnes ( Competències Bàsiques de 4t i PAU), el centre presenta bons resultats entre l'alumnat ordinari i és capaç d'oferir-los una educació de qualitat i competitiva quan cal enfrontar-se a proves externes d'accés als estudis superiors. Al mateix temps, presenta dificultats amb els alumnes de més baix rendiment acadèmic, procedents molts d'ells de la immigració recent.

Tenint en compte les característiques del nostre centre, ja fa uns quants cursos, que s'organitzen el 3r i 4t d'ESO en itineraris formatius segons les necessitats dels alumnes: un

itinerari amb mesures i suports universals, un amb mesures i suports addicionals i un tercer amb mesures i suports intensius. Aquest últim grup és el de **Projecte Singular de 3r ESO**, anomenat **Som-hi**. Són alumnes que tenen unes dificultats per a l'aprenentatge i que durant 1r i 2n anaven al grup de PIM de les matèries de Llengua i de Matemàtiques. També hi ha algun alumne de l'Aula d'Acollida (AA) que, per tant, a més té dificultats a l'hora d'expressar-se oralment i per escrit en les llengües d'estudi.

## **2. Producte comunicatiu: encàrrec que es fa fer i gènere discursiu al qual pertany**

Els alumnes de 3r A han de fer a les matèries de Llengua un **recull escrit i digital (audiovisual) de les receptes realitzades setmanalment de manera vivencial** a la matèria de Ciències. Per tant, han de redactar un **text normatiu de caràcter instructiu, amb intenció pràctica**. Se'ls demana que **l'exposin oralment** a l'aula de Cuina<sup>1</sup>, mentre van realitzant la recepta triada. Sempre que sigui possible, es fotografiarà o filmarà també per poder-la revisar i compartir.

## **3. L'activitat**

Aquesta activitat es realitza dins el **Projecte TOTS A LA CUINA!** cada dimecres durant les dues últimes hores de l'horari lectiu. A la primera hora (5h del dia) el grup de 3r A es desdobra en dos grups en dos espais. Per tant, les activitats d'aquesta part les realitzen quinzenalment. Uns fan la pràctica de la recepta a l'aula de Cuina amb la professora de *Ciències* i els altres es queden a la classe realitzant activitats paral·leles amb una altra professora (en aquest cas, la d'*Aula d'Acollida*). A la segona hora (6h del dia) tot el grup estroba a la Cuina amb les dues professores i s'estructura com una sessió pràctica de restaurant (fer sala, parat taula...), de compartir i de reflexionar sobre les activitats fetes a l'hora anterior. També serveix per decidir quina serà la recepta de la setmana vinent i repartir les tasques de la propera sessió. Es revisa la llista d'ingredients que es necessitaran, perquè cadascú porta una cosa diferent. Cal explicar que els dimecres, a primera hora abans de començar les classes, el grup d'alumnes implicat demana a Consergeria que els obrin l'aula de Cuina per poder-ho col·locar tot al seu lloc, sobretot els ingredients que cal conservar a la nevera.

---

<sup>1</sup> S'utilitza l'espai del **Taller del cicle formatiu d'Atenció a persones en situació de dependència (APD)** del centre. Aquest curs, amb les normes imposades per la situació pandèmica, també s'hi imparteix classe amb el grup d'AA.

A banda d'aquesta sessió setmanal, la professora de les matèries de *Llengua Catalana i Llengua Castellana* imparteix els continguts de l'àmbit lingüístic i, durant algunes de les sessions del llarg del trimestre de treball d'estructures comunes, revisa els textos escrits i orals que es treballen a les sessions pràctiques del projecte. Aquest aprenentatge també es reforça a l'AA amb l'alumnat que hi assisteix.

Per tant, hi ha coordinació entre el professorat per assolir els objectius d'aprenentatge principals del projecte: **elaborar unes receptes** setmanalment i aconseguir que **l'alumnat esdevingui més competent** a nivell de comunicació oral -sobretot durant les sessions pràctiques- i d'expressió escrita en la producció d'un text instructiu i altres tipus de text més creatius (cartells, menús de restaurant inventat,...).

#### **DESENVOLUPAMENT DE LA SEQÜÈNCIA DIDÀCTICA I ESTRATÈGIES SEGUIDES:**

**Abans de portar l'activitat a l'aula de Cuina, durant les sessions d'inici de curs:** La professora d'AA i la de *Llengües* preparen una sèrie de preguntes ( ex: Qui cuina a casa? Col·labores a la cuina? Quins estris utilitzes? Quants àpats fas?, Quins aliments t'agraden i quins no? Per què ? Què menges de postres, si en fas ?...) que es poden fer en català o en castellà i que serviran per dinamitzar un debat oral en gran grup. Per tant, els alumnes parlaran sobre els seus hàbits alimentaris i les tasques que fan a casa relacionades amb cuinar i menjar. Aquesta activitat serveix d'**avaluació inicial** durant la primera sessió setmanal de curs.

La professora de *Ciències* prepara la presentació de les 4 normes bàsiques d'higiene alimentària que estableix l'*Agència Catalana de Seguretat Alimentària*. Aquesta informació teòrica és molt important per després poder manipular bé els aliments durant les sessions pràctiques a l'aula de Cuina. Es fa **modelatge del text instructiu** amb el document preparat de les normes. En reparteix una còpia per escrit i penja un cartell explicatiu. Aquest haurà de servir als alumnes per crear un document específic de l'aula de Cuina del nostre centre.

A les hores de les matèries implicades, la professora de *Llengües* i la d'AA es coordinen per preparar exercicis de lèxic (noms d'estrils de cuina, adjectius relacionats amb els aliments, verbs relacionats amb la gastronomia...tant en català com en castellà ) i gramàtica ( revisió dels nombres ordinals i altres elements connectors per fer enumeracions, ús dels verbs en imperatiu, el present en 2a p. s. i en 1a p.pl., impersonal, perífrasis amb infinitiu...en castellà, es treballaran més els usos de les formes verbals segons el grau de proximitat amb el receptor, perquè en principi es treballarà en aquesta llengua només a nivell escrit i mai a

l'AA). La realització d'aquestes activitats servirà per fer **avaluació inicial dels coneixements previs** i també per després anar fent una **avaluació formativa** per anar graduant quins aspectes cal revisar més. Paral·lelament, a *Ciències* es treballaran continguts sobre la salut i els bons hàbits alimentaris i la nutrició humana. Aquests coneixements es podran anar **revisant i avaluant** amb la confecció de les receptes setmanals i dels menús que s'elaborin. De fet, durant les següents sessions setmanals dels dimecres, les professores guien els alumnes per trobar **models de receptes en les 2 llengües i en diferents suports**: llibres, revistes, webs, programes televisius ...Després es demana que en petit grup en busquin 3 per configurar un menú amb un 1r plat, un 2n plat i unes postres. Finalment, se'n seleccionen tres de les que han triat per configurar un **menú saludable**.

Durant les dues primeres sessions reals a la Cuina, la professora de *Ciències* fa **modelatge oral i gestual** amb la presentació d'una recepta de cuina dels plats seleccionats pels alumnes. Per tant, es prepara ja un plat i els alumnes que adopten el rol de cuiners interactuen a l'aula. Primer, però, han de seguir les **normes d'higiene establertes** ( davantalposat, cabell recollit, mans netes, ...) i després han d'escoltar molt bé les instruccions que se'ls donen per elaborar el plat. L'altre grup, amb la professora d'AA, comença a redactar la recepta del dimecres següent que inclou les fotografies de tots els ingredients i estris necessaris per fer-los.<sup>2</sup> També es treballen les quantitats, les característiques nutricionals i altres curiositats ( origen, temporada, ...) dels plats o dels ingredients. A la segona hora, tots junts fan sala i comparteixen el que s'ha fet i parlen sobre les tasques realitzades.

Inici de l'activitat que es durà a terme al llarg del curs, preparació del receptari: El professorat ja estableix una fitxa model de la recepta que ha d'incloure: Nom / Fotos / Ingredients / Estris / Elaboració- Preparació / Trucs i consells ( optatiu) / Procedència, en el cas de plats que siguin típics d'alguna cultura o país<sup>3</sup> / Informació nutricional. Per tant, s'explica bé la pauta donada per portar a la pràctica i oralment allò treballat a nivell escrit.<sup>4</sup>

---

<sup>2</sup> S'havia previst fer el modelatge oral també amb una filmació completa de tot el procés, però no s'ha dut a terme encara. De fet, tampoc s'ha pogut fer durant les sessions posteriors on cuinen ja els alumnes. La dificultat principal és que a la Cuina el professorat té un paper molt actiu, perquè l'alumnat està interactuant tota l'estona, movent-se, preguntant,... i no pot fer el rol de filmador. El que sí s'ha assignat, durant algunes sessions, és el rol del fotògraf per poder tenir un recull de diferents ingredients, accions, elaboracions,...

<sup>3</sup> Els alumnes originaris d'altres països estan més motivats si fan algun plat típic d'allà. També se senten més segurs a l'hora de redactar i explicar la recepta. Es considera la diversitat de l'aula com un valor afegit.

<sup>4</sup> S'havia previst fer també una guia sobre l'elaboració d'un vídeo instructiu d'una recepta triada. Però, com s'ha dit anteriorment, aquest aspecte encara no està treballat a classe. De tota manera, s'han ensenyat diferents apps o programes per editar un vídeo correctament, com per exemple a l'hora d'editar el d'aquesta presentació. A més, durant les diferents activitats també s'usen l'**ordinador, projector, telèfon mòbil**, per fer cerca, escriure, fer exposicions, enregistrar àudios, fer fotografies,...

Cal dir que per decidir què es cuinarà l'alumnat ha de tenir presents els següents criteris: - No s'utilitzen elements precuinats - Han de ser menús equilibrats amb: cereals, llegums, verdures, proteïna (carn/peix/ou), algun làctic i fruita - El preu dels aliments, perquè caldrà repartir-se el que porta cadascú de manera equitativa cada setmana, com ja s'ha dit. - Durada de la preparació-cocció: es disposa només d'una hora. - Estris que caldrà utilitzar (olla, cassola, plata, bol ...) i si cal algun atuell concret s'ha de preveure.

**Durant l'activitat, el procés de cuinat:** Primer se segueixen els passos explicats a l'apartat de les sessions inicials, i sobretot s'han de complir les normes higièniques. Després la professora de Ciències supervisa que, a l'inici del matí, hagin portat tots els ingredients i estris necessaris per poder fer els passos de l'elaboració de la recepta. S'estableix el rol de cuiners a tot l'alumnat i ella és la xef. Aquest tipus de treball requereix que l'alumnat treballi en grup i que sàpiga organitzar-se bé i repartir el treball a la Cuina amb un diàleg constant. Alhora han d'escoltar, entendre i seguir molt bé les instruccions per elaborar el plat triat. Si es fa una recepta que l'alumne ja coneix molt bé, es pot establir que és ell qui explica els passos directament. Per tant, ha de ser capaç d'expressar-se molt clarament i had'haver practicat. Quan acaben han de recollir, netejar i s'hauria de poder fer la tria selectiva dels residus i les restes alimentàries<sup>5</sup> i deixar-ho tot a punt per a la propera vegada.

**Després de l'activitat, l'avaluació reflexiva:** Les professores de Llengua i AA han de preparar la coavaluació per fer-la amb l'alumnat. S'ha d'avaluar la tasca feta amb les  Rúbriques del text instructiu i de l'expressió oral. L'alumnat ha de saber ser crític i també acceptar les observacions dels altres. Ha de reflexionar sobre si ha entès bé el text instructiu. També ha de reflexionar sobre què pot millorar de la seva expressió oral.

La professora de Ciències ha de poder avaluar la participació, l'elaboració del plat i si s'han seguit bé les instruccions donades. L'alumnat ha d'explicar què creu que s'ha de canviar en el proper cuinat i així es poden **recollir propostes de millora** per a les següents sessions.

Cal dir que, a més, es fa conjuntament l'**avaluació reflexiva de la nostra tasca docent** per poder millorar. Reflexionem sobre el desenvolupament, el procés i l'activitat feta i ens fixem

---

<sup>5</sup> Caldria portar-les a l'hort del centre per fer-ne compost. Així faríem el circuit perquè, a vegades, també s'utilitzen ingredients cultivats allà pels propis alumnes de 3rA.

en si hem assolit els objectius. Procurem buscar propostes per solucionar les dificultats que hi ha hagut setmanalment.

L'**avaluació sumativa es fa trimestralment** i permet avaluar tant l'assoliment de les competències (avaluació qualificadora) i **àmbits de coneixement de les matèries** (*Ciències, Llengua Catalana-AA i Llengua Castellana*), com altres **competències transversals** (àmbit digital i de l'àmbit personal i social).

#### 4. Punts forts de l'activitat

Creiem que un dels punts forts del *Projecte TOTS A LA CUINA!* és que treballem la **inclusió de manera transversal, des de matèries i àmbits diferents**. Es fan activitats que permeten nivells, motivacions i aptituds diferents. També el fet de treballar en un grup de diversitat i de complexitat comporta que hi ha més afinitat amb l'alumnat d'AA que també s'inclou més a l'aula quan el treball és manipulatiu i pot avançar en l'**aprenentatge vivencial de la llengua**, sobretot a **nivell oral** mentre s'està cuinant.

També s'ha de remarcar que es procura incloure les llengües d'estudi, el català i el castellà.<sup>6</sup> A més, quan es treballen plats típics d'altres països es promou que els alumnes puguin ensenyar vocabulari o informació en la seva llengua materna. Per tant, s'utilitzen estratègies pedagògiques pròpies d'una **metodologia inclusiva** en més d'un sentit.

La **interacció** que es viu dins l'aula (tant a la Cuina com a les classes) també la valorem molt positivament, perquè permet que l'aula esdevingui un espai real de comunicació. Per exemple, la **conversa** pautaada per explicar el text instructiu de la recepta comporta alhora també una conversa més lliure durant el procés. Això també passa en els debats o en altres de les activitats proposades que no s'han explicat tant en aquest document. De tota manera, considerem que cal sempre modelar prèviament i guiar les intervencions.

#### 5. Resultats

La valoració que fa l'alumnat del *Projecte TOTS A LA CUINA!* és molt positiva i valoren sobretot el fet de poder **treballar cooperativament** i de poder aprendre nous continguts de manera **pràctica i motivadora**. A més, alguns d'ells consideren que aquestes activitats els serviran per a la seva vida quotidiana i també pel món professional, perquè cursaran les pràctiques del Projecte Singular en un restaurant o en el menjador d'una escola.

---

<sup>6</sup> També s'ha parlat amb la professora de Llengua estrangera (Anglès), però aquest curs no hem pogut organitzar-nos per poder incloure-la.



## 6. Conclusions

En el nostre centre es valora positivament el *Projecte TOTS A LA CUINA!* i, per això, es va decidir presentar-lo dins el Programa Tenim la paraula. En aquest sentit, volem<sup>7</sup> agrair l'assessorament de la nostra referent LIC, Gemma Soler i Serra, perquè ens va guiar a l'hora de decidir-nos i també durant el procés seguit per fer la presentació final del projecte.

En relació a aquesta participació, i després de l'exposició feta en els apartats anteriors i en el **vídeo** que recull la realitat i les evidències d'aula, creiem que es pot concloure que l'experiència presentada aconsegueix sobretot els objectius dels eixos següents:

**3. Parlar al servei de totes les habilitats lingüístiques:** *Treball sistemàtic de la llengua oral és un mitjà pel desenvolupament de les habilitats lingüístiques: - Parlar per gestionar la interacció a l'aula - Parlar per aprendre a pensar - Parlar per compartir lectures ( en aquest cas, sobre els continguts treballats a les matèries de Ciències i Llengües) - Parlar per aprendre a parlar.*

**7. Parlar i escoltar objecte de coneixement:** ● *Usar estructures lingüístiques pròpies, en funció dels gèneres discursius ( en aquest cas, cartell de normes, receptes, debat,...) ● 4 components de l'acte de comunicació: lingüístic, sociològic, discursiu i contextual ● Flüidaesa, pronúnciaió, llenguatge no verbal, adequació...*

Cal dir també que, a partir de la participació a les sessions formatives realitzades dins el programa, hem pogut anar **enriquant i reflexionant més sobre la nostra pràctica docent i el procés d'aprenentatge de l'alumnat**. Això ha estat possible gràcies al treball en xarxa i a les aportacions dels experts participants i dels companys dels altres centres implicats de la comarca del Pla de l'Estany. Per aquest motiu, després de recollir-ne les seves conclusions, considerem que a més a més podem marcar-nos els objectius d'un altre eix:

**8. Parlar i escoltar en una llengua que s'està aprenent:** ● *Ús: - emocions, autovaloració - reconeixement de totes les llengües ( bagatge personal) - transferència interlingüística. ● Actituds lingüístiques i motivació elements clau en l'aprenentatge d'una L2: - esforç - desig - actitud. ● Funcionalitat ● Gaudi*

Per tant, esperem poder seguir en aquesta línia per **continuar i millorar el nostre Projecte TOTS A LA CUINA !** els propers cursos.

## 7. Enllaços (web del centre, espai de difusió, correu de contacte...)

<http://www.inspladelestany.cat>

[institut@inspladelestany.cat](mailto:institut@inspladelestany.cat)

<sup>7</sup> Professorat implicat, curs 20-21: **Helena Puigdemunt, Júlia Corchete i Maran Gri Maureta.**