

MEMORIA DO PROXECTO



IV Concurso de Traballos por Proxectos coa Participación da Biblioteca Escolar

Bibliotecas
escolares
de Galicia



ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN	2
1.1. Xustificación	2
1.2. Contidos curriculares, criterios de avaliación e competencias clave	2
1.3. Calendario de realización	4
1.4. Relación de participantes	4
1.5. Organización	5
2. OBXECTO DA INVESTIGACIÓN PROPOSTA	6
3. PROCESO DE DESEÑO E ELABORACIÓN DA PROPOSTA	7
3.1. Documentación elaborada	7
3.2. Tarefas realizadas	8
3.3. Recursos utilizados e fontes consultadas	10
3.4. Avaliación final, procedemento e indicadores	11
4. IMPLICACIÓN DA COMUNIDADE EDUCATIVA	11
5. DIFUSIÓN DOS TRABALLOS	12
6. FUNCIÓN E PARTICIPACIÓN DA BIBLIOTECA ESCOLAR EN TODO O PROCESO	12

1. INTRODUCCIÓN.

O proxecto “COLLEITADORES” levouse a cabo como un proxecto de colaboración entre o Departamento de Industrias Alimentarias, a Biblioteca, o Departamento de TIC e o Equipo de dinamización da lingua galega (EDLG) cuxa coordinadora foi tamén a coordinadora do proxecto.

Dende o punto de vista do EDLG o obxectivo deste proxecto foi dar a coñecer os nomes galegos das plantas silvestres comestibles da nosa contorna ao alumnado, así como desenvolver as competencias lingüísticas do mesmo, tanto na expresión escrita como na oral. Por parte do EDLG levouse a cabo este proxecto dentro do Plan Proxecta de innovación en dinamización lingüística.

Dende o departamento de Industrias Alimentarias, o pasado ano traballaron o tema das algas e seguindo coa liña, de buscar recursos desaproveitados do noso entorno, este ano decidiron traballar a temática das plantas e froitos silvestres dende o punto de vista comestible.

Por parte do departamento de TIC, buscábase mellorar a competencia informacional e mediática do alumnado, así como darlle máis visibilidade ao centro a través das redes sociais nas que se desenvolveu o proxecto.

E finalmente, o obxectivo da Biblioteca foi dar a coñecer os fondos existentes na mesma, adquirir novos fondos de interese para o alumnado. E darse a coñecer tanto como espazo para a investigación, como tamén como espazo para a difusión dos traballos e foro para accións formativas.

1.1. Xustificación:

As plantas silvestres crecen de forma natural e espontánea e achegan ao noso organismo vitaminas, sales minerais e outras sustancias activas con propiedades beneficiosas. En moitos casos, o traballo que supón o seu tratamento para o consumo, o feito de ser materias primas difíciles de conseguir ou descoñecidas para os consumidores fai que non resulten atractivas para as grandes empresas, que non as teñen en conta. Sen embargo, esta sería unha gran vantaxe para unha empresa pequena, que podería ter, deste xeito, un produto moi diferenciado, co cal a unha gran empresa non lle compensaría competir. Pretendemos deste xeito fomentar o espírito innovador e emprendedor do noso alumnado.

Levar a cabo este proxecto permitirá ademais, ao alumnado participante ver a súa contorna dende un novo punto de vista, e axudarlles a apreciar a enorme diversidade de especies que nos rodean, aprendendo a respectala. Tamén adquirirán coñecementos sobre o nome, identificación e usos das plantas, e poderán apreciar a variedade de posibilidades e de sabores que nos brinda a natureza. Terán a posibilidade de coñecer os recursos que temos ao alcance da man e que non son explotados. Aínda que en moitos casos, si que se utilizan máis habitualmente noutras rexións, ou mesmo nalgún caso, foron utilizados noutros tempos na nosa propia comarca.

1.2. Contidos curriculares e criterios de avaliación

Adaptáronse as actividades do proxecto de xeito que se puidesen incluír polo menos nun módulo de cada grupo deste departamento, e que permitise acadar ao alumnado algúns dos resultados de aprendizaxe incluídos no currículo dese módulo.

Aquí establecemos un resumo da relación de contidos curriculares desenvolvidos en cada módulo en relación coas actividades do proxecto. A información completa (criterios de avaliación e resultados de aprendizaxe) pódense consultar [premendo aquí](#).

Grupo de 1º FP Básica I A: Módulo de Elaboración de Produtos Alimentarios.

1. Contidos relacionados coa actividade: PEQUENOS COLLEITEIROS NA PROCURA DO TESOURO.

- A persoa emprendedora na elaboración de produtos alimentarios.
- Iniciativa, creatividade, colaboración, motivación e formación na elaboración de produtos alimentarios.

2. Contidos relacionados coa actividade 3

- Tipos de tratamento para conservación e o acabado de PA.
- Descrición e manexo básico de equipamentos e maquinaria de conservación e acabado de produtos.
- Sistemas elementais de control e rexistro de datos.
- Normas básicas de hixiene alimentaria.
- Normativa sobre a manipulación de alimentos.
- Medidas de hixiene persoal.
- Requisitos hixiénicos xerais de instalacións e equipamentos.

Grupo de 2º FP Básica Industrias Alimentarias: Módulo de Ciencias aplicadas II.

Contidos relacionados coas actividades: 1 e 2

- Concepto e aplicacións do desenvolvemento sustentable.

Grupo de 1º CM Elaboración de PA: Módulo de Operacións de Acondicionamento de Materias Primas.

1. Contidos relacionados coas actividades: 1 e 2

- Propiedades físicas e funcionais das materias primas que permiten a súa selección e a súa clasificación.

2. Contidos relacionados coas actividades: CREANDO NOVOS PRODUTOS E ORGANIZACIÓN DA ACTIVIDADE “PEQUENOS COLLEITEIROS: ELABORAN CON NÓS”.

- Equipamentos de peladura das materias primas: medidas de seguridade e limpeza.
- Equipamentos para a redución de tamaño: medidas de seguridade e limpeza.
- Equipamentos para a separación de compoñentes: medidas de seguridade e limpeza.
- Equipamentos de mestura, batedura e amasadura: medidas de seguridade e limpeza.
- Función tecnolóxica dos ingredientes na formulación de produtos alimentarios.
- Operacións de moldeamento e conformación de masas: aplicacións.

Grupo de 2º CM Elaboración de PA: Módulo de Procesos Tecnolóxicos na IA.

Contidos relacionados coas actividades: 1 e 2

- Purés de froitas, marmeladas, confeitureas e outros produtos compostos: clasificación; procesos de fabricación tipo; operacións e equipamentos de proceso; condicións de almacenamento e conservación; determinacións básicas de control da calidade dos produtos elaborados e dos subprodutos.
- Produtos vexetais conxelados e ultraconxelados: clasificación; procesos de fabricación tipo; operacións e equipamentos de proceso; condicións de almacenamento e conservación; determinacións básicas de control da calidade dos produtos elaborados e dos subprodutos.
- Conservas vexetais, encurtidos, e pratos cociñados e precociñados: clasificación; procesos de fabricación tipo; operacións e equipamentos de proceso;

condicións de almacenamento e conservación; determinacións básicas de control da calidade dos produtos elaborados e dos subprodutos.

Grupo de 1º CS Procesos e calidade na IA: Módulo de Innovación Alimentaria.

Contidos relacionados con todas as actividades realizadas por este grupo

- Alimentos ecolóxicos: características; lexislación.
- Alimentos de 4ª e 5ª gama: características e procesos de elaboración tipo.
- Actitude emprendedora ante novos nichos de mercado.

Grupo de 2º CS Procesos e calidade na IA: Módulo de Tecnoloxía Alimentaria.

Contidos relacionados coas actividades: 1 e 2

- Regulamentación técnico-sanitaria e normativa aplicable a conservas vexetais
- Materias primas: clasificación e control de calidade.
- Tecnoloxía das conservas e zumes vexetais: clasificación e tratamentos.
- Tecnoloxía dos procesos industriais: fundamentos.
- Alteracións e transformacións de conservas vexetais e zumes.

1.3. Calendario de realización

Temporalización	Actividades realizadas	¿Programadas inicialmente?
1º Trimestre		
Outubro	Elección do tema, planificación das tarefas, asignación das tarefas aos distintos grupos e módulos e reparto de responsabilidades	Si
Novembro e decembro	Creando espazos de difusión: creamos unha comunidade de Google+, un correo electrónico, o blog, a páxina de facebook, e un canal de youtube. E comezamos a publicar información do proxecto.	Si
Decembro	Os alumnos traballaron o uso destas ferramentas de rede asesorados polo profesor responsable de cada grupo.	Si
2º Trimestre		
Xaneiro	Obradoiro “Uso crítico e responsable da información”	Si
Xaneiro e febreiro	Colleitando información	Si
Febreiro e marzo	Fichando as plantas	Si
Marzo	Avaliación dos traballos da primeira fase	Si
3º Trimestre		
De Marzo a xuño	Creando novos produtos	Si
Semana do 28 de abril	Organización da actividade na “Feira do ensino de Ribeira”	No
Primeira quincena de maio	Organización da actividade “Pequenos colleiteiros: na procura do tesouro”	Si
Semana do 18 de maio	Organización das xornadas “Do Campo á Mesa”	Si
Semana do 1 de xuño	Organización actividade “Pequenos colleiteiros: elaboran con nós”	Si
Do 22 de maio ao 2 de Xuño	Organización actividade en SALIMAT (11 de xuño)	No
Xuño	Avaliación dos produtos da segunda fase	
Durante todo o ano	Difusión de contido no blog e no facebook	Si

1.4. Relación de participantes

Este proxecto ten a vantaxe de que pode adaptarse a todos os niveis formativos da especialidade de Industrias Alimentarias que temos no centro. Deste xeito, participaron no proxecto dende a FP Básica, o Ciclo Medio, e ata o Ciclo Superior impartidos dentro desta especialidade. Participaron de xeito directo no proxecto un total de 87 alumnos, cun profesor responsable de titorizar o traballo de cada grupo, a distribución dos grupos foi a seguinte:

Participaron no proxecto de xeito directo 8 profesores do centro, que realizaron as seguintes tarefas:

NOME	CARGO	FUNCÍONS NO PROXECTO
Beatriz Martínez Ruiz	Coordinadora do proxecto, coordinadora do EDLG e Profesora do Dpto. de Industrias Alimentarias.	- Responsable do Grupo de 2º CS de Procesos e Calidade na IA. - Asesora e enlace no CEIP de Artes. - Establece relacións coas institucións. - Apoio e supervisión de todas as tarefas. - Investigación na rede e en fontes bibliográficas de materiais.
Francisco Rodríguez Silva	Coordinador do Equipo de Dinamización da Biblioteca e Profesor do Dpto. de Industrias Alimentarias	- Responsable do Grupo de 1º do CM de Elaboración de Produtos Alimentarios. - Enlace co Equipo de Dinamización da Biblioteca. - Colaborou na organización de SALIMAT e de “Pequenos Colleiteiros elaboran con nós”.
Cristina Romero Álvarez	Profesora do Dpto. de Industrias Alimentarias	- Responsable do Grupo de 1º do CS de Procesos e Calidade na IA. - Colaborou na organización da Feira do Ensino e de SALIMAT
Jaime Rozas Barrero	Xefe do Dpto. de Industrias Alimentarias	- Responsable do Grupo de 2º do CM de Elaboración de Produtos Alimentarios. - Enlace co resto do Departamento de Industrias Alimentarias dende a Xefatura.
Eva Gómez Rodríguez	Profesora do Dpto. de Industrias Alimentarias	- Responsable do Grupo de 1º de FP Básica. - Investigación na rede de materiais. - Colaborou na organización de “Pequenos Colleiteiros na procura do tesouro” e da Feira do Ensino
María Penalta Rodríguez	Profesora do Ámbito científico (IES nº 1)	- Responsable do Grupo de 2º de FP Básica. - Colaborou na organización de “Pequenos Colleiteiros na procura do tesouro”
Patricia Mariño Bouza	Xefa de Estudos e Profesora do Dpto. Automoción	- Coordinadora da loxística dende a xefatura de estudos, Colaborou na organización de todas as actividades. - Asesora do proxecto como anterior coordinadora do Equipo de Dinamización da Biblioteca. - Enlace coa dirección.
Sonia Arias Rivas	Coordinadora do Departamento de TIC e Profesora do Dpto. de Electricidade	- Como coordinadora do equipo TIC colaborará en difundir o proxecto pola web e blogs. - Asesora do proxecto como anterior coordinadora do EDLG
Montse López Pérez	Profesora do Dpto. de Industrias Alimentarias	- Colaborou na organización de todas as actividades do proxecto, e na busca de fontes de información e materiais para o facebook

Tamén participaron con nós neste proxecto, como colaboradores, 8 alumnos de Infantil e 20 de 5º e 6º de Primaria do CEIP de Artes, xunto coas dúas mestras responsables dos grupos Carmen Brión Lema e Cristina Sobradelo Castro.

1.5. Organización

Ó principio de curso realizouse unha reunión onde se organizaron todas as actividades deseñadas para este proxecto, cun calendario de posibles datas para a súa realización. Ademais definíronse as tarefas dos profesores participantes e distribuíronse as actividades entre os grupos.

Cada grupo/clase traballou o tema do proxecto dentro dun módulo dos impartidos nese grupo, e o profesor de dito módulo foi o responsable de titorizar e

avaliar o traballo dos alumnos. Esta é a táboa de distribución dos módulos nos que se traballou este tema e das actividades nas que participaron:

Todos os alumnos fixeron unha **labor investigadora**, cada grupo dentro das súas posibilidades, tendo en conta o seu nivel, e participaron, deste xeito nas actividades que se consideraron máis axeitadas para eles tarefas repartíronse entre os distintos grupos participantes. Distribuíndo as actividades de xeito que ningún dos grupos resultase saturado.

GRUPO	MÓDULO	PROFESOR	Nº DE ALUMNOS	ACTIVIDADES REALIZADAS
1º FP Básica Industrias Alimentarias	Elaboración de Productos Alimentarios	Eva Gómez	15	- Organización da actividade “Pequenos colleiteiros: na procura do tesouro” - Creando novos produtos
2º FP Básica Industrias Alimentarias	Ciencias Aplicadas II	María Penalta	15	- Colleitando Información - Fichando as Plantas.
1º CM Elaboración de produtos alimentarios	Operacións de Acondicionamento de Materias Primas	Francisco Rodríguez	18	- Colleitando Información - Fichando as Plantas. - Creando novos produtos - Organización actividade “Pequenos colleiteiros: elaboran con nós”
2º CM Elaboración de produtos alimentarios	Procesos Tecnolóxicos na IA	Jaime Rozas	13	- Colleitando Información - Fichando as Plantas.
1º CS Procesos e calidade na industria alimentaria	Innovación A.	Cristina Romero	17	- Colleitando Información - Fichando as Plantas. - Creando novos produtos - Organización da actividade da “Feira do ensino de Ribeira” - Organización actividade en SALIMAT
2º CS Procesos e calidade na industria alimentaria	Tecnoloxía A.	Beatriz Martínez	9	- Colleitando Información - Fichando as Plantas.

Ademais:

- Os alumnos de Infantil do CEIP de Artes fixeron para nos un mural.
- Os de 5º e 6º de Primaria fixeron para nos traballos voluntarios e individuais, empregando imaxes e plantas desecadas.

2. OBXECTO DA INVESTIGACIÓN PROPOSTA

1º Un nome para cada cousa: estudar as plantas silvestres da contorna con usos alimentarios, identificalas e recoller os seus nomes galegos. Acadamos este obxectivo recollendo máis de 32 nomes de plantas silvestres comestibles e os seus usos.

2º Se non tes recursos, créaos: Ante a escaseza de bibliografía en galego que trate o tema das plantas silvestres comestibles específicas desta zona, o noso obxectivo era reunir toda a información derivada da nosa investigación, e sumar esta información aos fondos da nosa biblioteca. Acadamos este obxectivo xa que recolleamos os 25

traballos de maior calidade do noso alumnado, que se van a ir publicando no blog e que se reunirán nun arquivo, no que ademais se inclúen varias elaboracións que van a poder levarse a cabo como prácticas en diferentes módulos para os vindeiros anos.

3º Desenvolvemento de produtos: outro obxectivo era que os alumnos desenvolveran produtos nos que se empregaran as plantas silvestres comestibles; e que o documentasen empregando unha linguaxe técnica. Este obxectivo acadouse plenamente, todos o alumnado participantes investigaron posibles elaboracións empregando plantas silvestres, e 9 desas elaboracións mesmo foron presentadas en SALIMAT, e na Feira do Ensino do Concello de Ribeira, ou foron empregadas en actividades de colaboración con outros centros da contorna como "Cociñando sen límites" en colaboración coa asociación AMBAR ou "Pequenos Colleiteiros" en colaboración co CEIP de Artes.

4º Fomentando competencias: o noso obxectivo foi fomentar:

- Exposicións orais perante un público: acadamos o obxectivo coa organización da actividade "Pequenos Colleiteiros", na cal alumnos de FP Básica presentaron a alumnado de Infantil e Primaria unha serie de plantas silvestres. E tamén, os alumnos de 1º de CM explicáronlle e guiaron a alumnos de Infantil e Primaria na elaboración dalgúns dos produtos desenvolvidos.

- As TIC: Acadamos o obxectivo xa que os alumnos subiron ao blog 14 dos seus traballos, e subíranse máis periodicamente. E ademais interactuaron no blog e no facebook do proxecto.

3. PROCESO DE DISEÑO E ELABORACIÓN DA PROPOSTA

Dende o departamento de Industrias Alimentarias, o pasado ano traballaron o tema das algas e leváronse a cabo as I Xornadas dedicadas á industria conserveira: Do mar á mesa. Por outra banda detectouse certo interese por parte do alumnado de 1º do CS no tema das plantas silvestres comestibles, a partir de preguntarlles na clase se coñecía nalgúnhas. Decidimos xeneralizar a pregunta ao resto do alumnado e pareceunos un bo tema para celebrar este ano as II Xornadas, e seguindo coa liña, dos recursos desaproveitados do noso entorno.

A partir de este momento deseñáronse as actividades do proxecto adaptándoas a cada nivel, e buscouse, para cada grupo o módulo dentro do cal os resultados de aprendizaxe puidesen ser acadados máis facilmente coa realización destas actividades. Quedando a distribución como se pode ver no apartado 1.5. Logo, comezaron a levarse a cabo as actividades programadas no deseño inicial, e outras que foron xurdindo froito do interese do alumnado, e das institucións. Estas tarefas están recollidas no punto 3.2 e a súa temporalización recóllese no punto 1.3.

3.1. Documentación

Para o profesorado: Definiuse o calendario de realización do proxecto no documento que vemos no punto 1.3, aínda que se foi modificando, xa que xurdiron actividades non programadas.

Definíronse as responsabilidades do profesorado nun documento que vemos no punto 1.4.

Asignéronse as tarefas aos grupos e os módulos como se indica nun documento que vemos no punto 1.5 e definíronse os contidos que se ían a traballar en cada módulo con este proxecto, así como os resultados de aprendizaxe a acadar polo alumnado e os

criterios de avaliación empregados, isto recóllese, como xa se indicaba no punto 1.2, [neste documento](#).

Elaboráronse tamén os documentos de avaliación definidos no punto 3.3.

Entregouse aos profesores responsables [un listado das especies máis interesantes](#) para aconsellar aos alumnos na súa elección de especie.

Para o alumnado: Para a realización dos traballos escritos elaborouse un guión común para o alumnado dos puntos que debían conter eses traballos, e as características xerais que se requirían. Cada profesor engadiu a maiores os criterios concretos que terían que cumprir os traballos de cada grupo para acadar os resultados de aprendizaxe do módulo relacionados con esta actividade, mostramos o [guión común aquí](#).

No caso do alumnado de FP Básica facilitóuselles un [modelo de ficha](#) a cubrir para elaborar o seu traballo.

Para o deseño e descrición do produto a elaborar os alumnos empregaron como modelo as folla das elaboracións realizadas durante o curso.

Tamén quedaron a disposición do alumnado o documento cos criterios de avaliación mencionado no punto 1.2 e os documentos de avaliación recollidos no punto 3.4

3.2. Tarefas realizadas polo alumnado

Realizamos o proxecto en dúas fases, a inicial, de recollida de información e a segunda, de obtención e difusión de resultados. Cada fase engloba as seguintes actividades:

1º Fase: recollida de información

Actividade 1: Colleitando información

Esta actividade realizouse a modo de avaliación inicial do alumnado e do seu entorno. Os alumnos participantes, asesorados polo profesor correspondente, recolleron información sobre as plantas autóctonas da zona que se usan, ou usaron ao longo da historia en alimentación. Realizaron para elo entrevistas ás persoas de maior idade no seu entorno máis próximo.

Realizouse unha posta en común da información que se vai a publicar no blog e cada alumno a empregouna tamén como introdución do traballo da actividade 2 (excepto o alumnado de 1º de FPB que solo realizou a actividade de xeito oral).

Nesta actividade participaron tamén os alumnos do CEIP de Artes que realizaron catro traballos sobre o tema, para nos, nos que incluíron exemplares das plantas desecadas.

En relación coa recollida de información, o alumnado de **1º de FPB** participou no obradoiro “Uso crítico e responsable da información” dentro do plan de acción tutorial. Consistente nunha charla sobre a importancia dunha consulta eficaz de distintas fontes informativas, selección crítica da información e construción autónoma do coñecemento.

Actividade 2: Fichando as plantas

Todos os alumnos participantes, excepto o grupo de 1º de FPB, de xeito individual, ou en grupos segundo decisión do profesor de cada grupo, seleccionou unha planta e traballou sobre ela, realizando unha ficha descritivas con toda a información sobre cada planta, e os seus usos. En ciclo medio e superior incluírán ademais unha proposta de elaboración.

Deste xeito obtivemos 25 traballos, parte dos cales están recollidos nesta [carpeta compartida](#), e os outros xa están publicados no blog.

2º Fase: obtención e difusión de resultados

Actividade 3: Creando novos produtos

O alumnado de 1º de Ciclo Medio e 1º de Ciclo Superior, dividido en grupos de traballo, desenvolveron produtos relacionados con algunha das especies estudadas, nos traballos debían incluír:

1º de Ciclo Medio: Recollida e acondicionamento da materia prima a empregar, ingredientes, descrición do proceso de elaboración e forma de conservación.

1º de Ciclo Superior: Descrición parámetros de control da materia prima a empregar, ingredientes, descrición do proceso de elaboración, envasado e presentación, tratamento de conservación e deseño da etiqueta correspondente.

Deste xeito acadamos 8 produtos que foron empregados nas actividades, "Pequenos Colleiteiros" (organizada polo alumnado de **1º de CM**), e en SALIMAT, na Feira do Ensino do Concello de Ribeira, e na exposición e degustación das xornadas "Do Campo á Mesa" (nas que elaboraron os produtos e organizaron as actividades os alumnos de **1º de CS**)

Os alumnos de **1º de FP Básica** realizaron prácticas nos talleres elaborando os produtos deseñados polos alumnos de Ciclo Medio e Superior.

Para levar a cabo estas elaboracións confeccionáronse unha serie de fichas de elaboración que se facilitaron ao alumnado para a súa consulta. Están todas elas recollidas no [seguinte documento](#).

Actividade 4: Pequenos colleiteiros

Esta actividade dividiuse en dúas partes:

1º Na procura do tesouro: Os alumnos de Básica prepararon [fichas de 12 plantas](#) fáciles de identificar e atopar na primavera, para explicarlles aos alumnos do CEIP de Artes.

O 16 de maio, profesores participantes no proxecto acompañados dos alumnos de **1º de FP Básica**, organizaron unha saída ao campo e unha [busca do tesouro](#) con alumnos de Infantil e Primaria do CEIP de Artes para identificar especies e darlles a coñecer o seu uso.

2º Elaboran con nós: O 1 de xuño, os alumnos do CEIP de Artes visitaron a nosa planta de elaboración e participaron, dirixidos por alumnado de **1º de CM**, na elaboración e posterior degustación de produtos deseñados polos nosos alumnos: iogur con xarope de sabugueiro, tortiñas con flores de sabugueiro, linguas de ortigas e froitas, galletas de flores de trevo, batido de amoras e amorodos e pan con sementes torradas de lingua de vaca. <https://goo.gl/N1ykeX>

Actividade 5: Xornadas "Do Campo á Mesa"

O 18 de maio organizamos as [II Xornadas dedicadas á industria conserveira: Do Campo á Mesa](#).

Consistiron unhas charlas por parte de tres expertos, Jorge Guitián Castromil, Manuel Loureiro e Martín Álvarez. E [unha demostración da elaboración de bombóns de ortiga e pataca fritida da Limia](#) por Martín Álvarez.

Organizáronse catas nas que participou a comunidade educativa do centro e a través das que se puideron valorar os produtos desenvolvidos, por medio de votacións.

Ademais, para a difusión dos resultados do proxecto realizouse unha exposición no centro dos traballos realizados.

Nesta actividade participaron todos os grupos de 1º do departamento, xa que o alumnado de segundo está realizando a FCT.

3.3. Recursos utilizados e fontes consultadas.

Recursos utilizados:

Sala de ordenadores con ordenadores con conexión a Internet.

Impresora.

Fondos da biblioteca e o espazo da biblioteca para charlas e exposicións.

Os espazos e equipos dispoñibles nas dúas plantas de elaboración de produtos alimentarios e no laboratorio de análise.

Materias primas e auxiliares para as elaboracións de produtos.

Bibliografía:

- Bertrand, Bernard (2015), Cocinar con plantas silvestres: reconocer, recolectar, utilizar, Artaza (España): Navarra La Fertilidad de la Tierra
- Bustos, Iolanda (2009), La mejor cocina con flores, plantas y frutos silvestres, Barcelona (España): Salsa Books
- Couplan, François; Styner, Eva (2006), Guía de las plantas silvestres comestibles y tóxicas, Barcelona (España): Lynx
- Durruti, Manuel (2002), Hierbas silvestres comestibles cómo reconocer, clasificar y preparar las principales hierbas silvestres comestibles, León (España): Everest.
- Erauskin, Iker (2006), El Sabor de las flores, Barcelona (España): Grupo Oceano
- García, Xosé Ramón, (2008) Guía das plantas con flores de Galicia, Vigo (España): Edicións Xerais de Galicia.
- Genders, Roy (1988) Plantas silvestres comestibles: frutos, bayas, raíces, brotes, Barcelona (España): Blume
- Kallas, John (2010), Edible Wild Plants, Oregón (EEUU): Gibbs Smith.

Ligazóns:

<http://www.natursan.net>
<http://www.botanicalonline.com>
<https://elhuerto20.wordpress.com>
<http://www.zonaverde.net>
<https://es.wikipedia.org>
<http://es.wikihow.com>
<http://www.vdevegetal.com>
<http://www.ecologistasenaccion.es>
<http://www.casapia.com/Paginacast/Paginas/Paginasdemenus/MenudeInformacion/es/PlantasMedicinales.htm>
<http://www.biopedia.com>
<https://gl.wikipedia.org>
<http://plantas-para.com>
<http://www.jalance.es/sites/jalance.portalesmunicipales.es/files/plantassilvestres-y-setas-comestibles-del-valle-de-ayora-cofrentes.pdf>
<http://recursoalobosques.blogspot.com>
<https://monacatorevolucionario.files.wordpress.com/2013/10/pandebellota.pdf>
<https://www.hogarmania.com/cocina/programas-television/karlosarguinano-en-tu-cocina/los-secretos-de-arzak/200810/bellotas-5927.html>
<http://www.encyclopedia degastronomia.es/articulos/historias-de-los-alimentos/frutas-y-hortalizas/cuando-comiamos-bellotas.html?pag=1>

3.4. Avaliación final, procedemento e indicadores.

A avaliación dos traballos escritos da actividade 1 e 2 realizouse de forma conxunta, empregando unha lista de cotexo con escala de estimación na cal se recollían unha serie de criterios xerais, comúns para todos os traballos, e unha serie de criterios específicos de cada módulo, que coincidían cos criterios de avaliación do módulo relacionados coa actividade. A porcentaxe de peso de cada criterio na avaliación global fíxao cada docente na súa programación. A parte común da lista de cotexo [recóllese neste documento](#).

A avaliación das elaboracións e das prácticas de elaboración realizouse empregando o rexistro anecdótico co cal se valorará os RA acadados por cada alumno do total de RA a avaliar. A táboa empregada para o rexistro anecdótico [recóllese neste documento](#).

4. IMPLICACIÓN DA COMUNIDADE EDUCATIVA

A avaliación da implicación realizouse avaliando os seguintes aspectos:

1- Avaliación do proxecto por parte do profesorado e alumnado participante: avalíase a través de enquisas cualitativas realizadas ao final do proxecto, con isto medimos o seu grao de satisfacción co proxecto. O proxecto recibiu a cualificación de moi satisfactoria por parte do alumnado e do profesorado.

2- Avaliación da implicación do resto da comunidade educativa:

Para o resto do alumnado do centro non implicado directamente no proxecto, as familias e o resto da comunidade educativa, a participación foi voluntaria. Participaron nas charlas, degustación e demostración das xornadas “Do Campo á Mesa”, que se levaron a cabo de xeito público e aberto, do mesmo xeito que nas feiras.

As familias colaboraron tamén de xeito directo no traballo de investigación, na fase de recollida de información “Colleitando información”, aportando información sobre as súas experiencias e lembranzas en relación coas plantas silvestres comestibles.

Avalíase esta participación, a través da análise da repercusión dos contidos publicados no blog e na páxina de facebook, onde toda a comunidade educativa ten a posibilidade de facer o seu aporte en forma de comentario ou interacción. Neste caso a avaliación acadada foi moi positiva, xa que algunha das entradas do facebook acadou máis de 400 visitas, recibimos interacción por parte do público que compartiu os nosos contidos. E algún dos artigos publicados no noso blog tivo máis de 140 visitas, os visitantes interactuaron na páxina e incluso deixaron comentarios.

Os participantes na actividade da “Feira do Ensino” e o alumnado e profesorado do CIFP de Artes valoraron tamén a súa participación nas actividades do proxecto. Fíxeron a través dunha valoración con “cariñas, tristes (non me gustou), serias (pódese mellorar), e sorridentes (gustoume moito). O resultado foi por unanimidade “gustoume moito” (ver os resultados no [blog](#))

5. DIFUSIÓN DOS TRABALLOS

O proxecto foi presentado á totalidade do profesorado a través dun claustro.

Para facilitar a comunicación entre o profesorado participante, e a xestión do proxecto, en novembro creamos un grupo de whatsapp e unha comunidade de Google+ (“Plan Proxecta: Colleitadores”) onde intercambiar de xeito privado, ideas en realización co proxecto, documentos e contidos que se atopen na rede.

En decembro creamos un enderezo de correo electrónico, colleitadores@hotmail.com para manter o contacto cos alumnos, a o cal poden enviar os seus traballos e solicitar seren admitidos no blog como autores.

Carteis informativos colocados no centro informaron das actividades que se ían desenvolvendo, ademais de informar a través do facebook, e nalgún caso, do [blog de dinamización lingüística](#).

Todas as actividades se recolleron no [blog de Colleitadores](#), que constituíu o punto de difusión máis formal do proxecto. Ademais, os mellores traballos dos alumnos e as elaboracións desenvolvidas no proxecto, están a ser publicadas no blog se xeito periódico, e están a disposición do público en arquivo dixital na biblioteca.

Creouse unha [páxina de facebook](#) como canle de comunicación informal, onde calquera pode facer o seu aporte. Ademais, foi a vía de difusión máis rápida e eficaz das actividades do proxecto e doutros contidos atopados na rede. Permitindo unha rápida retroalimentación a través dos comentarios e “likes”.

A través da canle de [YouTube](#) difundíronse tamén actividades concretas do proxecto.

Ademais destas canles de difusión programadas dentro do proxecto, xurdiron outras actividades de difusión non programadas, como a organización de charlas-degustación dos produtos do proxecto na "[Feira do ensino do Concello de Ribeira](#)" e en [SALIMAT](#).

E elaboramos un [almanaque e trípticos](#) para informar do proxecto nas actividades de difusión. Trípticos nos que se recollían as receitas dos produtos presentados.

O proxecto tamén foi difundido a través da prensa, que mostrou un gran interese no mesmo. Aparecendo tres artigos en distintos xornais de prensa escrita, eses mesmos máis dous máis en prensa dixital e un reportaxe en Vtelevisión.

6. FUNCIÓN E PARTICIPACIÓN DA BIBLIOTECA NO PROCESO

Para a maioría do alumnado do centro o uso da biblioteca límtase á sala de estudo. De aí a importancia de sacar a Biblioteca do espazo reservado para ela, e facela visible nas aulas e talleres. Para isto sacamos os recursos da biblioteca e levámoslos ás aulas e aos talleres para que o alumnado os coñeza e utilice no seu traballo.

Os encargados disto foron os profesores que titorizaron os grupos de traballo, que asesorados polo equipo da biblioteca facilitaron ao alumnado estes recursos e aconselláronnos no seu uso.

Ademais o equipo da biblioteca realizou as seguintes tarefas:

- ♣ Seleccionou e aportou material sobre o tema dos fondos da biblioteca e o emprastado polos propios membros da comunidade educativa.
- ♣ Mercaron novos fondos para a realización do proxecto.

- ♣ Xestionaron a visita dos expertos e organizaron as “II Xornadas dedicadas á industria conserveira: Do campo á mesa”, e aportaron o espazo para o seu desenvolvemento.
- ♣ Participaron na xestión e o almacenamento da información e documentación xerada durante o proxecto.
- ♣ Participaron na elaboración dos carteis e folletos utilizados ao longo do proxecto.
- ♣ Elaboraron a librería virtual coas recomendacións de libros relacionados co proxecto que se pode consultar dentro do blog de colleitadores.
- ♣ Impartiron o obradoiro “Uso crítico e responsable da información”.