



**CUINA CATALANA
PATRIMONI
DE LA HUMANITAT
CANDIDATURA
UNESCO 2014**



FUNDACIÓ
INSTITUT CATALÀ
DE LA CUINA
I DE LA CULTURA
GASTRONÒMICA



CUINA CATALANA

PROGRAMA ESCOLAR CONEIX EL PATRIMONI ALIMENTARI I CULINARI CATALÀ!



CUINA CATALANA
PATRIMONI
DE LA HUMANITAT
CANDIDATURA
UNESCO 2014



FUNDACIÓ
INSTITUT CATALÀ
DE LA CUINA
I DE LA CULTURA
GASTRONÒMICA



CUINA CATALANA

PRESENTACIÓ DE LA CANDIDATURA I LA FUNDACIÓ

La cuina catalana presenta uns trets que la fan única al món gràcies a la diversitat paisatgística del territori català que dóna com a resultat una àmplia varietat de productes. Es treballa en la producció d'aliments de qualitat, com així ho demostren els distintius: Denominació d'Origen (DO), Denominació d'Origen Protegida (DOP), Indicació Geogràfica Protegida (IGP) o Marca Q de qualitat, entre d'altres. La nostra cuina compta amb una llarga tradició històrica; el receptari medieval Libre de Sent Soví, escrit en català i amb més de sis-cents anys d'història, n'és una evidència.

Des del 2012 la Fundació Institut Català de la Cuina i de la Cultura Gastronòmica (FICCG) pretén avançar per posicionar la cuina catalana on ha d'estar: essent un referent de qualitat en el món. **S'està treballant per aconseguir que la UNESCO reconegui la cuina catalana com a patrimoni immaterial de la humanitat.**



**CUINA CATALANA
PATRIMONI
DE LA HUMANITAT
CANDIDATURA
UNESCO 2014**



**FUNDACIÓ
INSTITUT CATALÀ
DE LA CUINA
I DE LA CULTURA
GASTRONÒMICA**



CUINA CATALANA

PER QUÈ CAL DIFONDRE AQUEST PATRIMONI A L'ESCOLA?

- Perquè els nens i els joves són el futur del país i depèn d'ells preservar el patrimoni.
- Perquè pretén afavorir a través de diverses activitats la interacció entre les diferents generacions d'una família i que els nens valorin tot allò de bo que poden aprendre dels adults.
- Perquè els nens també poden transmetre a la família coneixements, valors i pautes que sovint els adults tenen una mica oblidats.
- Perquè cal recordar que la nostra cuina és el resultat d'un llarg procés de mestissatge.



CARACTERÍSTIQUES DEL PROGRAMA

- ! És una **campanya de sensibilització** que aspira a desenvolupar-se a les escoles.
- ! És un **programa formatiu** per a l'alumnat perquè permet:
 - Conèixer i identificar els productes agroalimentaris del territori.
 - Recollir (o recuperar) receptes i receptaris familiars.
 - Valorar l'aspecte nutricional i saludable de la cuina catalana.
- ! És **transversal** perquè engloba diferents matèries.
- ! És **integrador** per la participació dels alumnes i les seves famílies.
- ! És un **esforç col·lectiu** per conèixer, valorar i promocionar la riquesa del patrimoni culinari català.



**CUINA CATALANA
PATRIMONI
DE LA HUMANITAT
CANDIDATURA
UNESCO 2014**



**FUNDACIÓ
INSTITUT CATALÀ
DE LA CUINA
I DE LA CULTURA
GASTRONÒMICA**



CUINA CATALANA

OBJECTIUS



Per als centres:

- Familiaritzar l'alumnat amb els conceptes de patrimoni, productes agroalimentaris, cuina i aspectes nutricionals.
- Valorar la importància de realitzar un àpat al dia en el marc familiar.
- Treballar i intercanviar informació sobre el patrimoni culinari amb les famílies i altres escoles.



Per a la FICCG:

- Recollir receptaris familiars d'arreu del territori català.
- Estructurar la documentació recollida per aprofundir en l'estudi de la Cuina Catalana i la seva evolució.

MATERIALS DIDÀCTICS

El projecte escolar *Patrimoni alimentari i culinari català* s'estructura partir de quatre continguts, que són: *Patrimoni/Tradició*, *Productes agroalimentaris*, *Cuina catalana*, *Nutrició i salut*. Aquests continguts són presentats mitjançant vuit fitxes d'activitats: quatre per primària i quatre per secundària, també s'adjunta una fitxa metodològica per a cadascuna.

Del conjunt d'activitats, el punt B de les activitats 1.3 i 2.3, relacionada amb el recull de receptes es considera imprescindible realitzar-la. Les altres activitats són susceptibles de canvis, millores i adaptacions en funció de la situació, entorn i necessitats de l'alumnat.

Es recomana fer la lectura de les fitxes didàctiques per tenir una orientació de com treballar les activitats.



PROPOSTES DE TREBALL A LA PRIMÀRIA

CONTINGUTS	OBJECTIUS	ACTIVITATS D'APRENENTATGE
1.1 Tradició	Identificar i valorar la transmissió dels coneixements culinaris.	Treballar els quatre continguts a partir del calendari festiu i estacional de les menges catalanes mitjançant: • Debats guiats a l'aula. • Cartes als pares i/o avis demanant receptes tradicionals. • Recull i mostrari de productes agroalimentaris. • Proposar menús variats.
1.2 Productes agroalimentaris	Conèixer els productes alimentaris de proximitat i situar-los en el territori.	
1.3 Cuina catalana	Familiaritzar-se amb el receptari propi.	
1.4 Nutrició i salut	Valorar la quantitat, qualitat i diversitat de les menges.	



PROPOSTES DE TREBALL A LA SECUNDÀRIA

CONTINGUTS	OBJECTIUS	ACTIVITATS D'APRENTATGE
2.1 Patrimoni	Conèixer el concepte patrimoni.	Treballar els quatre continguts a partir de l'evolució en l'espai i el temps: • Debats guiats a l'aula. • Cartes als pares i/o avis demanant receptes/receptaris familiars. • Presentació, anàlisi i discussió d'algunes receptes des de punts de vista quantitatius i qualitatius.
2.2 Productes agroalimentaris de proximitat amb DO i DQ	Identificar els productes de proximitat amb DO i DQ, aprendre els valors que representen i situar-los en el territori.	
2.3 Història i tradició de la Cuina catalana	Valorar històricament les aportacions pròpies i el mestissatge.	
2.4 Nutrició i salut	Analitzar l'equilibri i el valor nutritiu d'alguns plats tradicionals.	



**CUINA CATALANA
PATRIMONI
DE LA HUMANITAT
CANDIDATURA
UNESCO 2014**



FUNDACIÓ
INSTITUT CATALÀ
DE LA CUINA
I DE LA CULTURA
GASTRONÒMICA



CUINA CATALANA

LINKOGRAFIA

Web molt completa sobre els productes agroalimentaris:

www.gastroteca.cat

Web de Recursos Educatius del Departament d'Ensenyament:

www20.gencat.cat/portal/site/ensenyament/menuitem.a735c8413184c341c65d3082b0c0e1a0/?vgnextoid=3bf4c5b241da6210VgnVCM1000008d0c1e0aRCRD&vgnnextchannel=3bf4c5b241da6210VgnVCM1000008d0c1e0aRCRD&vgnnextfmt=default

Dins l'apartat "Hàbits saludables: cura del cos" són interessants alguns dels recursos per exemple "5 al dia", "Origen dels aliments", "Projecte tria bo, tria sa", "Can Seixanta"

Altres webs:

www20.gencat.cat/portal/site/canalsalut

Dins l'apartat "Vida saludable", en el subapartat "Alimentació"

www.meteocuina.cat

<http://www.mercabarna.es/mercabarna-solidaria/alimentacio-saludable/index.html>



**CUINA CATALANA
PATRIMONI
DE LA HUMANITAT
CANDIDATURA
UNESCO 2014**



**FUNDACIÓ
INSTITUT CATALÀ
DE LA CUINA
I DE LA CULTURA
GASTRONÒMICA**

C!
CUINA CATALANA

COL·LABORADORS

Institut d'Estudis Catalans

idEC – UPF

Deganat de la Facultat de Comunicació

Universitat Oberta de Catalunya (UOC)

Universitat de Barcelona (UB)

Càtedra d'Història Medieval

Càtedra d'Antropologia Social

***odela*, Observatori de l'Alimentació**

Arxiu Nacional de Catalunya (ANC)

Generalitat de Catalunya

Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural

Departament de Cultura

Departament d'Ensenyament

Departament d'Empresa i Ocupació

Departament de Presidència



**CUINA CATALANA
PATRIMONI
DE LA HUMANITAT
CANDIDATURA
UNESCO 2014**



FUNDACIÓ
INSTITUT CATALÀ
DE LA CUINA
I DE LA CULTURA
GASTRONÒMICA



CUINA CATALANA

**FUNDACIÓ INSTITUT CATALÀ DE LA CUINA
I DE LA CULTURA GASTRONÒMICA**

C/Muntaner 179, Pral. 1a. Barcelona 08036. Tel. 93 405 33 34.

Mail: ficc@mediterrani.org