


La cua de Quiró
Gregorio Luri

El secret dels secrets

El món pedagògic està preocupat per descobrir la pedra filosofal de l'eficiència docent. El problema és que l'expressió *eficiència docent* significa coses diferents per a gent diferent. Alguns prioritzen l'*IVA docent* (o Intervenció de Valor Afegit), és a dir, la part del progrés de l'alumne al llarg d'un any escolar que es deu a l'acció específica del seu professor. Sembla clar que a mesura que anem descobrint que no hi ha mètode pedagògic que per si mateix garanteixi l'èxit, i que les mesures tradicionals, com l'increment de recursos econòmics o la disminució de les ràtios, no resolen automàticament res, l'atenció es va focalitzant en la figura del docent, que apareix com el responsable últim del que passa a l'aula.

Però, en lloc d'obsessionar-nos amb l'*IVA docent*, ¿no seria més eficaç preocupar-nos per l'Índex de Satisfacció Docent, especialment si tenim present que aquest segon índex no sembla estar pels núvols? El que els francesos anomenen *malaise enseignante* –el *malestar docent*– no és ni de bon tros una singularitat francesa. A tot arreu, quan preguntem per les causes d'aquest malestar, ens trobem amb una resposta semblant: la falta de respecte. Però el respecte és precisament el que t'has de guanyar cada dia; per això, quan parlo de satisfacció docent em refereixo a una satisfacció a llarg termini, resilient.

El test

Us proposo un senzill exercici: si haguessim de mesurar la satisfacció docent, quines preguntes faríeu? Us en proposo deu a la vostra consideració crítica. 1. Gaudeixes amb el que ensenyas? 2. I amb com ho ensenyas? 3. Sents estima pels teus alumnes i pel que poden arribar a ser? 4. Sents que el que fas a classe és important per al seu progrés? 5. Disposes de recursos per fer front als problemes habituals de classe? 6. Et sents respectat? 7. Tens companys amb qui pots compartir els teus problemes i dels quals estàs disposat a rebre consells? 8. Et consideres predisposat a introduir canvis en la teva pràctica? 9. Sents que perds el temps en les reunions amb els companys? 10. Canviaries de feina ara mateix si poguessis?

Un comentari obvi per acabar: per millorar la qualitat docent també cal millorar la qualitat de la feina docent. No pot haver-hi discordances entre el que demanem a un bon professor i el que li paguem. La millor manera d'atreure bons professors és millorant les condicions de treball.

Gregorio Luri és doctor en filosofia i educador



Sacsejant consciències

La Fundació Catalana de l'Esplai promou una campanya contra el **malbaratament alimentari** a les escoles

XAVIER TEDÓ
FOTO: FCE

Mentre el 22% de la població catalana viu sota el llindar de la pobresa, cada any es llencen al nostre país més de 260.000 tones de menjar que servirien per alimentar mig milió de persones en un any. Aquest és el trist escenari que es viu a casa nostra i en la majoria de països occidentals, on la societat de consum es manifesta amb tota la seva cruessa.

Amb l'objectiu de promoure un consum conscient i sostenible en tots els àmbits, no només en l'alimentari, la Fundació Catalana de l'Esplai ha posat en marxa un programa educatiu que abraça una trentena d'escoles on gestiona el menjador. Una proposta que treballa l'educació en el consum i que han anomenat B612 en homenatge a l'obra mestra d'Antoine de Saint-Exupéry, *El Petit Príncep*. "És una picada d'ullet al Petit Príncep, que viu a l'asteriòde B612 i que viatja buscant el sentit de la vida", explica Susagna Escardíbul, responsable de l'àrea educativa de la fundació.

Aquí els nens exploren altres planetes on es recreen fenòmens relacionats amb el consum com la connectivitat, la sostenibilitat, l'atzar, la virtualitat, la transformació i les emocions. Un recorregut galàctic que els serveix per entendre que són pocs els productes que són de proximitat, que cal valorar el que comprem per donar-li més vida o que hem d'evitar el consum impulsiu: "Evitem els dogmatismes i no diem si una determinada conducta està bé o malament, volem que reflexionin i creïn el seu propi model de consum després d'interrogar-se". No dubta a l'hora d'afirmar que educar en el consum és l'assignatura pendent de la nostra societat: "El consum el tenim normalitzat com una



EXEMPLE. La canalla aprèn a valorar el que comprem i a evitar el consum impulsiu.

dimensió més de la nostra vida". El programa, que es desenvolupa durant dos anys al servei de menjador, es compon per aquest marc teòric i per una guia d'activitats amb accions col·lectives. La primera campanya que s'ha engegat aquest curs és *Cap menjar a la brossa*.

Organitzar la nevera

Partint de la base que diferents estudis certifiquen que més de la meitat dels aliments que es llencen provenen de l'àmbit domèstic (81 kg a l'any en una família de dos adults i dos infants), fer pedagogia en les noves generacions és la millor inversió de cara al futur. Perquè, com remarca Escardíbul: "Si ell canvia també ho fa el seu entorn familiar. L'infant esdevé una corretja de transmissió del consum crític". Els monitors aprofiten l'espai del migdia per explicar com fer una bona planificació de les compres i dels àpats, o dels residus que genera tot el que ens emportem.

També se subratlla la importància de recuperar l'acte de menjar com un espai de socialització i no com una competició per veure qui acaba primer. O d'allargar la vida útil dels

"Volem que reflexionin i creïn el seu propi model de consum", afirma S. Escardíbul

aliments: "Les famílies joves no saben què fer amb les sobres, s'ha perdut allò que feien les generacions anteriors d'aprofitar el que no es menjava, com ara convertir el pa dur en pa ratllat", exposa la màxima responsable d'un programa que també fa tallers per a pares.

Amb aquestes activitats, els alumnes adquireixen coneixements que després poden posar en pràctica a casa, perquè sovint els pares ho desconeixen. Els alumnes de cinquè i sisè de l'Escola Folch i Torres de Barcelona que dinen al centre, per exemple, han après a conservar de la manera més adequada cada aliment gràcies al taller *Endreçem la nevera* i han fet fotografies de l'interior dels frigorífics de casa seva per comprovar si els organitzaven de la manera idònia. Així, han descobert que les patates i les cebes juntes a la nevera

afavoreixen l'aparició de brots o que tenir pomes al costat de cítrics fa que es podreixin abans. Exemples pràctics que ajuden a lluitar contra el malbaratament alimentari prenent consciència que cada gest ajuda a modificar hàbits de conducta.

L'Escola Els Pins de la capital catalana també s'ha adherit a la campanya *Cap menjar a la brossa*. "Som escola verda i un dels nostres projectes consisteix a reduir residus, i aquesta iniciativa ens ha anat molt bé perquè els alumnes ho enfocaven cap al tema energètic, a apagar llums o a no malgast paper, però no pensaven en el malbaratament alimentari", apunta Anna Mackay, directora del centre. I afegeix: "Ara, al menjador, els alumnes negocien quant menjar volen, amb uns mínims, i si volen repetir s'ho han d'acabar, perquè han entès que els aliments que es llencen també són residus".

Els mateixos alumnes de cicle superior seran els encarregats d'aquí unes setmanes d'explicar classe per classe tot el que han après: "La informació entre iguals sempre arriba millor". I, de retruc, també arribarà a casa. ■