



THE ART OF EATING (METODOLOGÍA)

Sala The Art of Eating: es una asignatura y un espacio en el colegio con el que nuestros alumnos aprenderán y pondrán en práctica modales y virtudes en la mesa. Cuenta con un **espacio de lectura** en el que se incluyen libros sobre alimentos y recetas, y otro espacio con **dos mesas para nueve comensales** cada una. Una vez al trimestre, en grupos reducidos, el tutor come con sus alumnos disfrutando de un simposio en el que gustamos la comida con los cinco sentidos. Esta sala está ambientada con utensilios usados en el campo y cuenta con una decoración propia y original, con mobiliario reciclado.

Prácticas en tutoría: durante el año, trabajamos **un alimento de temporada** que está dentro de los nueve grupos de alimentos. ¿Cómo lo trabajamos? Elaboramos fichas que están organizadas de la siguiente manera:

- ◆ En la ficha aparece un cuento en el que se introduce la historia del alimento, propiedades...
- ◆ En segundo lugar, se trabaja dibujando la semilla, la planta, el fruto y, finalmente, el interior del fruto.
- ◆ En tercer lugar, aparece una fase de cata, en la que los alumnos experimentan con sus sentidos el fruto.
- ◆ En cuarto lugar, aparece una parte de investigación en la que el alumno, tiene que buscar información y contestar a algunas preguntas que se formulan en la ficha.
- ◆ En quinto lugar, se elabora una receta con el alimento protagonista de la ficha.

Además de estas prácticas, **The Art of Eating** engloba otras muchas más, siendo el objetivo convertirlo en una asignatura esencial para entender la vida.

En los números de nuestra revista del colegio, vamos tratando las demás prácticas que realizamos en nuestra asignatura y que nos ayudan a saborear y degustar la vida.