

PROGRAMA:

ALIMENTACIÓ I NUTRICIÓ

NIVELL EDUCATIU : **ESO**

DURADA DE L'ESTADA : **3 DIES**

ESTACIONALITAT: **TOT L'ANY**

Aquest programa ofereix una visió de la vida i el treball en el medi rural, a través de la realització d'activitats sobre la producció dels aliments, la seva transformació, tot relacionant aquestes activitats agroramaderes, amb la qualitat final del producte. Aquest aspecte ens ha de permetre valorar les qualitats nutritives del pa, la llet, els ous i la carn de porc i de vedella, com a productes propis de la granja escola.

En la realització d'aquest programa tindrem l'oportunitat de comprendre quina és la relació dels sistemes de producció dels aliments, la qualitat final dels productes que consumim i els processos de transformació.

ACTIVITATS BÀSIQUES :

Tallers: Granja, Apicultura, Transformació d'Aliments, Hort, Forn.

Itineraris: Paisatge.

ACTIVITATS COMPLEMENTÀRIES :

Taller: Farines i pastes.

Itinerari: Descobrint Juneda.

GRUPS DE TREBALL I DISTRIBUCIÓ DE LES ACTIVITATS DURANT L'ESTADA

Nº màxim de participants en el programa : **60 alumnes**

Grups de treball: **15 alumnes per grup com a màxim, en les totes les activitats.**

En estades de tres dies:

Primer dia matí:

- instal·lació i primera trobada el grup, horaris, normativa interna del CdA
- comentari sobre les activitats i la finalitat de l'estada,
- posem en marxa del comptador climàtic

Primer dia tarda i la resta de dies de l'estada:

- en estada de tres dies, roda de 4 activitats programades.
- en estada de quatre dies, roda de 6 activitats programades.

Darrer dia tarda (després de dinar):

- comiat i avaluació, si s'escau.

PLANIFICACIÓ I PROGRAMACIÓ DE L'ESTADA AL CdA JUNEDA

Les trobades de coordinació (un cop feta la inscripció, normalment al més de setembre o juliol)	Trobada presencial al CdA de Juneda per tal conèixer les propostes educatives del Camp i les necessitats dels centres que sol·liciteu venir a fer un estada a Juneda
PROGRAMACIÓ DE L'ESTADA	Preparació telemàtica de l'estada, després de la trobada de coordinació per tal d'acordar, al detall, l'orientació de l'estada, les seves finalitats i el programa d'activitats previst.
PROGRAMA D'ACTIVITATS PRÈVIES	Fem les accions o activitats previstes Mantenim al comunicació CENTRE/CdA
ESTADA AL Camp d'Aprenentatge de Juneda	Realització de l'estada de 3, 4 o 5 dies al CdA de Juneda
PROGRAMA D'ACTIVITATS POSTERiors	Es tal com havia imaginat? Quines noves preguntes ens podem fer després de l'estada? Què teníem previst de fer?
Sistema d'avaluació de l'estada	Quins guanys educatius hem aconseguit ? Que en diuen els alumnes?

Més informació sobre: [Tallers i itineraris](#)

SOBRE ELS TALLERS / ITINERARIS BÀSICS

- El **Forn de Pa** ens ajuda a conèixer i experimentar –en el propi taller- els processos de fermentació, combustió i cocció; tot portant a terme l'elaboració

artesanal de diferents productes panificables i de pastisseria, i poder-los consumir en els nostres menús diaris

- **L'hort** i el cultiu de la terra ens identifica cada una de les hortalisses de l'alimentació humana, ajudant-nos a conèixer el seu cicle vital, i participar en les tasques que van des de la preparació de la terra fins a la collita i consum.
- **L'Apicultura** ens endinsa en el món de l'apicultor, tot exposant-nos la funció dels insectes pol·linitzadors i com intervenen l'abella i l'apicultor en l'ecosistema agrari per tal d'obtenir aquest producte tan preuat de l'alimentació humana, la mel. I a més a més de l'exposició ens porta a visitar –ben equipats– una població d'abelles, per poder veure l'activitat que estan desenvolupant en aquell mateix moment i dur a terme el control de l'abellar.
- L'itinerari de **Paisatge** ens porta a fer un recorregut pel voltant de la granja escola per poder observar “in situ” els diferents tipus de cultius de secà i de regadiu, juntament amb les diverses activitats agrícoles que es porten a terme en aquesta zona de Les Garrigues.

SOBRE ELS TALLERS / ITINERARIS COMPLEMENTARIS

- El taller de **Farines i pastes** ens presenta la composició de les farines, quines són les més panificables, i la importància en l'alimentació diària de les persones. També ens dóna la possibilitat de participar activament - mitjançant la manipulació i experimentació del blat – en l'elaboració de les nostres pastes més consumides del mercat.
- L'itinerari de **Juneda**, és una descoberta semi-dirigida pel poble i el casc antic, tot descobrint diferents indrets que van tenir la seva funció pels habitants de la vila. Amb la possibilitat de visitar també una exposició temàtica i didàctica de la pagesia i la ramaderia ara fa 4000 anys.

Trobareu materials de suport: [guies i informacions](#)