

## EL CICLE DE LA GRANJA ESCOLA

### La producció dels aliments: el pa o les pastes, la carn i la llet.

NIVELL EDUCATIU : **CMP I CSP**  
DURADA DE L'ESTADA : **3/4 DIES**  
ESTACIONALITAT: **TOT L'ANY**

---

A partir del treball en el CICLE DE LA GRANJA ESCOLA, proposem la realització de processos de producció i transformació dels aliments per tal de ressaltar la rellevància dels aliments d'origen animal en l'alimentació humana, especialment com a font de substàncies plàstiques, proteíniques i vitamíniques. Així com la importància de la feina del pagès, del ramader i de l'apicultor en el medi rural.

Aquest programa ens apropa al coneixement i experiència d'unes activitats que ens ajudaran a entendre com viuen els animals, els grangers, els apicultors, i quins productes alimentaris, derivats de la carn i de la llet, podem elaborar per a la nostra dieta.

En la realització d'aquest programa tindrem l'oportunitat també de comprendre la importància dels aliments d'origen vegetal, tant per l'alimentació humana com per l'alimentació animal, especialment com a font de substàncies energètiques, de vitamines i de minerals així com el paper que hi juga el pagès, el ramader, l'hortolà i el flequer en aquest medi rural i agrícola.

Aquest programa ens apropa al coneixement dels conreus de la comarca, i com l'home transforma els productes de la terra per derivar-los cap el consum humà i animal.

---

#### ACTIVITATS BÀSIQUES :

Tallers : **forn, farines i pastes, transformació dels aliments:lleteria i carnis, granja , apicultura**  
Itineraris: **paisatge, el reg i els canals d'Urgell**

#### ACTIVITATS COMPLEMENTÀRIES :

**Realització de l'itinerari de les explotacions agropecuàries , en funció de l'època de l'any i la disponibilitat dels ramaders**

---

## 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/quatre 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

<b>Les trobades de coordinació</b> (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
<b>PROGRAMACIÓ DE L'ESTADA</b>	Preparació telemàtica de l'estada, després de la troballada de coordinació per tal d'acordar, al detall, l'orientació de l'estada, les seves finalitats i el programa d'activitats previst.
<b>PROGRAMA D'ACTIVITATS PRÈVIES</b>	Fem les accions o activitats previstes Mantenim al comunicació CENTRE/CdA
<b>ESTADA AL Camp d'Aprenentatge de Juneda</b>	Realització de l'estada de 3, 4 o 5 dies al CdA de Juneda
<b>PROGRAMA D'ACTIVITATS POSTERIORES</b>	Es tal com havia imaginat? Quines noves preguntes ens podem fer després de l'estada? Què teníem previst de fer?
<b>Sistema d'avaluació de l'estada</b>	Quins guanys educatius hem aconseguit ? Que en diuen els alumnes?

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

### SOBRE ELS TALLERS ITINERARIS

- La transformació d'aliments d'origen animal ens aporta alguns coneixements de la nostra alimentació i nutrició, i ens ajuda a conèixer quins són els processos bàsics de transformació i conservació dels aliments que obtenim de la granja, mitjançant la pròpia experimentació i manipulació, amb l'objectiu de poder-los consumir nosaltres mateixos. Es treballen processos de transformació de la llet i de la carn
- La Granja vol donar la possibilitat d'apropar als alumnes al coneixement dels animals que viuen en una granja; des de la seva alimentació fins al

control de producció. Tot practicant i col·laborant amb les tasques diàries del granger i el ramader.

- 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.
- Les Explotacions Agropecuàries ens porta a fer un itinerari que inclou visites a les explotacions ramaderes i agrícoles que es troben en el terme municipal, per tal de conèixer quines activitats se'n deriven, quina és la seva productivitat, i la seva relació amb el comerç i el consum d'aliments. Només CSP.
- La Transformació d'aliments d'origen vegetal -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 dona la possibilitat de participar activament - mitjançant la manipulació i experimentació del blat - en l'elaboració de les nostres pastes més consumides del mercat.
- 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'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.

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