

## CONÈIXER EL MÓN RURAL

### Un treball d'aprofundiment en l'activitat agrària de la Plana de Lleida

NIVELL EDUCATIU : ESO  
DURADA DE L'ESTADA : 5 DIES  
ESTACIONALITAT: TOT L'ANY

---

Us proposem la realització de processos de producció i transformació dels aliments i la participació en la gestió d'una explotació familiar agrària.

Aquest programa vol oferir una visió global de la vida i el treball en el món rural, a través de la realització d'un ampli ventall d'activitats sobre l'agricultura, la ramaderia, l'alimentació humana i el paisatge agrícola tot proposant als grup participant de fer funcionar la granja escola

Aquest programa ens apropa al coneixement dels conreus de la comarca, a la transformació el paisatge rural de producció agrícola

---

#### ACTIVITATS BÀSIQUES :

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

#### ACTIVITATS COMPLEMENTÀRIES :

- visita a l'espai cultural dels Canals d'Urgell
  - itinerari per l'estany d'Ivars i Vilasana
  - Realització , ocasionalment, 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 CINC 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><br>(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 trobada 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>  | <b>Fem les accions o activitats previstes</b><br><b>Mantenim al comunicació CENTRE/CdA</b>   |
| <b>ESTADA AL Camp d'Aprenentatge de Juneda</b>  | <b>Realització de l'estada de 3, 4 o 5 dies al CdA de Juneda</b>   |
| <b>PROGRAMA D'ACTIVITATS POSTERIORIS</b>  | <b>Es tal com havia imaginat? Quines noves preguntes ens podem fer després de l'estada? Què teníem previst de fer?</b>   |
| <b>Sistema d'avaluació de l'estada</b>  | <b>Quins guanys educatius hem aconseguit ? Que en diuen els alumnes?</b>   |

## 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 i no disponible tot l'any)
- **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” el conjunt d'elements que configuren el paisatge proper, així com les interrelacions que mantenen entre ells. Estudiarem el paisatge com un ecosistema obert, viu i canviant, a partir de les seves activitats agrícoles, les seves activitats ramaderes, les infraestructures que el configuren, l'aigua, la climatologia, els sistemes de reg i els sistemes naturals.
- L'itinerari de **reg i el Canal d'Urgell** ens porta a l'observació directa de les tècniques i sistemes de regatge que s'utilitzen a la comarca, tot diferenciant els tipus de conreu, la seva ubicació en aquest paisatge, i com ha intervingut l'arribada de l'aigua del Canal d'Urgell.
- L'itinerari de **Juneda**, un poble de pagesos 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.
- “**Colors de terra, la vida i la mort en una aldea d'ara fa 4000 anys**”. Aquesta és una exposició que ens mostra una part important dels treballs del Grup d'Investigació Prehistòrica de la Universitat de Lleida, a partir de les excavacions realitzades en el terme municipal de Juneda, en la partida de “Minferri”, a tocar de les instal·lacions del Camp d'Aprenentatge. La mostra proposa un recorregut per la vida i la mort d'una aldea del bronze inicial, amb tota la seva activitat domèstica, pagesa, ramadera, social i funerària. (Consultes a [www.juneda.org](http://www.juneda.org))
- **Centre cultural dels Canals d'Urgell**. A la web [www.canalsurgell.com](http://www.canalsurgell.com), hi trobem aquesta introducció : “L'home i l'aigua són el fil conductor d'una proposta que esdevé un centre d'interpretació de les terres regades pels canals d'Urgell. L'aigua és l'element imprescindible per al desenvolupament de qualsevol comunitat; a les cinc comarques que el canal abraça ha estat l'element clau de transformació natural, econòmica i social. La pagesia va apostar, i aposta, pel progrés. La seva actuació en un medi difícil en una terra d'extrema aridesa va aconseguir, i aconseguirà, l'equilibri entre treball, rendiment, producció i natura. El trinomi home, aigua i paisatge ens acompanyarà al llarg de tot el recorregut per l'espai.”

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