



Tallers per a escoles a La Beneta





Què oferim als centres escolars?

Activitats i tallers per a grups de 1er de primària a 2n de batxillerat.

- RUTA D'IDENTIFICACIÓ DE L'ENTORN MEDITERRANI
- NUTRICIÓ ECOLÒGICA DE TEMPORADA
- TAST I OLORS: FEM SERVIR ELS SENTITS
- PLANTA UNA OLIVERA I EMPORTA-TE-LA CASA
- TALLERS I XERRADES A L'AULA



Qui som?

La Beneta cooperativa és un petit projecte de producció ecològica de fruita, ametlla i oli d'oliva als Hostalets de Pierola.

Quinze hectàrees de policultius que permeten diversificar les collites i faciliten un millor equilibri de l'ecosistema del qual tenim cura.

De les finques de La Beneta en surten nespres, cireres, albercocs, préssecs, prunes, figues, ametlles i olives, amb les quals elaborem el nostre oli d'oliva verge extra.

La Beneta també és un projecte que vol apropar l'ofici de pagès i les feines al camp a través d'una oferta lúdica i educativa que vinculi educació i agricultura.





On som?

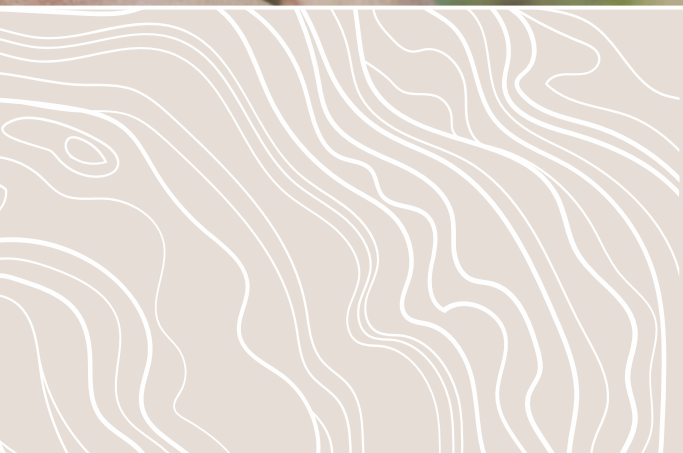
Som als Hostalets de Pierola, a la comarca de l'Anoia, a la província de Barcelona.

La nostra finca es troba al sud-est del terme municipal. Molt a prop del nucli de la població.

Inici i final de les activitats:

Cementiri Municipal dels Hostalets de Pierola

<https://maps.app.goo.gl/HW2GgRWhC1uqRteG6>



Serveis i instal·lacions

Zona d'aparcament per a cotxes i autocars a l'espai d'inici de les visites i activitats, al costat del Cementiri Municipal dels Hostalets de Pierola.

Ús dels lavabos municipals del Cementiri a l'inici i al final del recorregut o activitat.

Zona de taules i pícnic a pocs metres del punt d'inici-final de l'activitat.

Al municipi hi ha el museu del Centre de Restauració i Interpretació Paleontològica (CRIP), que pot ser una opció per complementar la visita a La Beneta.





Ruta per identificar l'entorn mediterrani

Recorregut guiat de 6km a través de la finca agrícola i els camins boscosos del municipi amb l'objectiu de conèixer la flora i la fauna del paisatge mediterrani.

Al llarg del recorregut ens trobarem amb els cultius característics com l'olivera, el sembrat i la vinya, i amb espècies com els pins, roures i alzines, la ginesta, la farigola, el romaní. També veurem i parlarem dels fruiters de la finca, com els presseguers. I d'espècies d'animals, com les abelles i les vespes, les marietes o les aranyes.

Cada alumne tindrà un dossier que haurà d'anar completant durant el recorregut, que és circular. A l'acabar respondrem conjuntament les preguntes relacionades amb l'excursió per reforçar els coneixements adquirits.

Activitat pensada a partir de 5è de primària a 2n de batx.

Durada: 4 horas

Preu: 300 €/grup

Pagès al segle XXI: producció ecològica

Què significa menjar local, ecològic i de temporada?

Farem un recorregut per la finca per aprendre com cultivem les diverses espècies d'arbres fruiters. Ens fixarem en l'estat de cada un dels cultius: hivernació, floració, fructificació o després de collita. I determinarem, per tant, quina és la temporada de collita i de consum per cada una de les plantacions de la finca.

L'objectiu és aprendre el tempo de cada una de les fruites per ser-ne més conscients quan les anem a comprar. Igual com destacar el paper de la biodiversitat i la cura de la terra a l'hora de cultivar i fer agricultura.

Cada alumne tindrà un dossier de la visita que haurà d'anar omplint a mesura que avancem amb el recorregut. En l'última part de la visita, repassarem conjuntament les respostes, resumirem entre tots quines són les fruites disponibles durant la temporada present i pensarem un menú diari que inclogui els aliments disponibles de la temporada.

Activitat pensada a partir de 5è de primària i fins a 2n de batxillerat (amb adaptacions a cada grup d'edat).

Durada: 2 hores

Preu: 250€/grup



Tast i olors: fem servir els sentits

El dia a dia de molts de nosaltres passa allunyat de la natura, amb aquest taller pretenem tornar a connectar els nostres sentits amb la natura que ens envolta, treballar-los, entrenar-los i jugar amb el gust, l'olfacte, l'oïda o el tacte és divertit i estimulants.

El taller es desenvoluparà dins de la finca de La Beneta, envoltats d'arbres fruiters i natura. En aquest entorn, aprendrem a reconèixer els diferents elements que ens envolten, i no només amb la vista, sinó també amb la resta dels sentits. Ens hi acompanyes?

Activitat per a totes les edats, amb adaptacions.

Durada: 2 hores

Preu: 250€/grup

Planta una olivera i emporta-te-la a casa

Activitat manual, en què recollirem esqueixos de les oliveres que tenim a la finca perquè cada alumne pugui, amb les seves pròpies mans, preparar la terra i l'espai per plantar un esqueix d'olivera i emportar-se'l a casa.

Si es rega i es trasplanta, pot arribar a créixer una olivera.

Un taller en què explicarem com néixer i moren els arbres i què és allò imprescindible que necessiten per viure.

Activitat per a alumnes de primària.

Durada: 2 hores

Preu: 200€/grup



Informació

L'horari és adaptable a les necessitats de cada centre escolar.

Per als professors és gratuït, es requerirà la seva participació activa durant l'activitat.

A banda de les activitats a la finca, també oferim tallers i xerrades a l'aula adaptades a cada grup d'edat basats en dues temàtiques:

- Importància de l'agricultura i l'alimentació ecològica
- Model cooperatiu i gestió empresarial d'una empresa agrícola

Contacte

labeneta.eco@gmail.com