Visita escolar al Parc de les Olors del Serrat: els secrets de les plantes

- Província Barcelona
Apte per a Infantil, Primària, Secundària, Batxillerat, Cicles formatius, CFA Centre de Formació d'Adults

Des de
10,00€

Descripció:

El Parc de les Olors del Serrat està situat a Santa Eulàlia de Ronçana (Vallès Oriental).
Seu central de la Xarxa Parc de les Olors de Catalunya, una finca agroecològica d'onze hectàrees, a 30 km de Barcelona. La proposta educativa contempla especialment una experiència d'aprenentatge vivencial a través dels sentits, així com tallers manipulatius amb Plantes aromàtiques, culinàries i Medicinals (PAM), a més d'afavorir el contacte amb la natura i un coneixement directe de l'agroecologia.

- EI: El Parc de les Olors ofereix un entorn dissenyat específicament per a que els infants d'aquesta etapa puguin fer-ho de manera planera, divertida, amb força autonomia i amb els grans beneficis del contacte amb la natura. Experimentem amb les olors, els gustos, les formes i les textures de les plantes aromàtiques i medicinals. Els nostres monitors del Parc s'encarreguen de guiar l'experiència de fer perfums amb les mans, tastar plantes, sembrar a l'hort o recol·lectar, sentir els arbres, fer una bosseta d'olor o fer de jardiners plantant una planta que cuidaran a casa...aprenem mentre juguem i fem.

- CI: Reconèixer i relacionar olors, gustos i formes de les plantes aromàtiques, medicinals i culinàries cultivades amb les seves propietats i aplicacions útils per a l'alimentació i la salut. Conèixer la diversitat de les plantes silvestres, arbustos i arbres mediterranis. Com és el bosc mediterrani, quins arbres hi viuen, com són i per què? Oferim tres temàtiques en tres escenaris didàctics: les plantes aromàtiques en la salut fent un passeig pel jardí terapèutic, les herbes a la cuina que veiem a l'hort i les plantes silvestres i el bosc mediterrani que veiem en prats, marges i bosc. Cada grup passa pels 3 escenaris on combinem discurs i activitat motriu o de camp, que varien segons la temporada. Tallers pràctics: Saquet d'olor d'espígol - Plantem una aromàtica per casa.

- CM: Comprendre el funcionament d'una finca agroecològica especialitzada en el cultiu de plantes aromàtiques, culinàries i medicinals , horta i petits animals. Conèixer els beneficis per la salut que aporten les plantes aromàtiques i medicinals quan les afegim a la cuina. A més del gust ens aporten alguna cosa més? Per què ens fem una sopa de farigola? Per què posem orenga a la pizza? Observar , classificar i relacionar les característiques de les plantes amb el medi mediterrani. Per què fan tanta olor? On guarden l'oli essencial? Quins són els arbres propis del bosc mediterrani? Potenciem que els alumnes participin en alguna de les tasques del camp que hi ha a cada època de l'any (recol·lecció, sembra, triatge de llavors...). Cada escenari combinarà l'aprenentatge amb la pràctica. Passejarem pels camps de cultiu, pel bosc, visitarem l'hivernacle i l'assecador i farem un passeig pel jardí terapèutic. Tallers pràctics: Fem el ramet de la salut o oli medicinal (depèn de l'època de l'any).

- CS: Comprendre i valorar de manera pràctica i integrada l'acció humana en el sistema natura. Observar i analitzar els processos per obtenir els beneficis de les plantes aromàtiques i medicinals. Com s'obté l'oli essencial? Conèixer de primera mà les plantes pròpies del bioma mediterrani i les seves aplicacions bàsiques per a la salut. Les instal·lacions del Parc de les Olors permeten treballar un gran nombre







d'espècies vegetals tant en el medi bosc, com en cultiu. Es tracta que els alumnes prenguin el paper d'investigadors i exploradors. Les visites a camp es combinen amb treball agrícola o taller pràctic. El discurs es construeix a partir de les preguntes que es fa a l'alumnat i entre tots extraiem conclusions de la observació i la deducció.Tallers pràctics: Fem el ramet de la Salut o oli medicinal (depèn de l'època de l'any).

- ESO, BAT, CFG, CFA:: Recorren les diferents àrees del Parc. Cullen planta i fan una destil·lació, fan una maceració, fan una infusió, i de cada procés van adquirint els coneixements d'una manera inductiva però metòdicament registrada amb imatges i amb informació escrita que després poden treballar-se a l'aula. El Parc de les Olors té les instal·lacions adequades per poder fer un recorregut ric en contingut en les diferents àrees de bosc, cultiu, i en els espais habilitats expressament per poder fer els tallers. Alhora que també permet combinar l'aprenentatge amb els moments per gaudir de la natura i compartir l'experiència amb el grup. Tallers: Taller d'extractes vegetals (infusió, decocció, olis i tintures macerades) - Taller de destil·lació amb alambí.

Podem adaptar el programa i horaris en funció de les necessitats de cada centre, de manera que també es pot fer una visita matinal, consulteu-nos.

Preus per grup:

Temporada baixa (de setembre a febrer): 250,00 € per grup/classe
Temporada alta (de març a juny): 300,00 € per grup/classe

- Desdoblament en grups més petits: 100,00 €/grup
- Preus amb l'IVA inclòs.
- Professorat gratuït.

Condicions de la reserva:

L'equip del Parc de les Olors dirigeix els tallers. La responsabilitat i acompanyament dels grups durant les activitats, el temps lliure i àpats és dels seus mestres i educadors/es. Recomanem portar acompanyants extres (monitoratge menjador, voluntaris/es...). Si es precisa de monitors/es del Parc per fer suport a les estones de temps lliure, tindrà un cost afegit de 60,00 € per cada monitor/a extra.

Tingues en compte

- Grup mínim de 20 alumnes per a contractar l'activitat. En cas de ser menys, caldrà recalcular el preu.
- Ràtio màxima: 25 alumnes per guia.
- Es recomana calçat còmode i indumentària adequada a l'època de l'any.
- Cal portar esmorzar, dinar i aigua.
- Nosaltres també podem encarregar-nos del desplaçament en autocar des de l'escola a molt bons preus, consulteu-nos!














Tel. 938 370 966

www.turismeescolar.cat
booking@totturisme.com