

# Activitats didàctiques

CURS 2010-2011



MÓN  
ST  
BENET

*un món  
obert als  
sentits*





Món St Benet us convida a gaudir d'una experiència diferent, innovadora, que combina una intensa vivència sobre la història –on el punt de partida és el Monestir– amb una de les propostes més avançades en l'àmbit de l'alimentació –la Fundació Àlícia de recerca en alimentació i ciència–.

El conjunt de Sant Benet vol ser, per a les escoles, un estímul per al coneixement, però també una experiència vivencial, emocional. Perquè a partir d'uns continguts que han estat preparats amb tot el rigor, les activitats s'han plantejat perquè els alumnes gaudeixin amb intensitat de l'experiència de descoberta de noves temàtiques, de nous horitzons. Món St Benet proposa tres tipus de visita diferents: un recorregut per mil anys d'història de Catalunya (la visita Medieval), un dia en la vida de Ramon Casas (la visita modernista), i la visita a la Fundació Àlícia (Ali-

mentació i Ciència). I proposa un ampli catàleg de tallers didàctics que aprofundeixen els continguts de les tres visites proposades. Tallers que es desenvolupen a les aules preparades per a aquest objectiu, en espais del monestir, al horts i també a l'auditori i a la cuina educativa d'Àlícia.

Amb tot això, Món St Benet pretén convertir-se en un referent per a les escoles de Catalunya en l'àmbit pedagògic i compta també amb la intenció que aquestes puguin passar una jornada inoblidable, en un entorn suggestiu.

## El servei didàctic

Món St Benet proposa als professionals de l'ensenyament un seguit d'activitats didàctiques, convinguts que el conjunt patrimonial i cultural del Monestir i d'Àlícia han de ser una eina d'educació i un espai lúdic d'aprenentatge i de valorització de la història, l'art, l'entorn natural, l'alimentació i la seva relació amb els avenços científics i tècnics. El programa didàctic, confeccionat a partir dels currículums escolars i que consta de visites i

tallers per a tots els nivells educatius, fa un èmfasi especial en els continguts procedimentals, és a dir, l'objectiu és que l'experimentació sigui la principal activitat d'aprenentatge. Aquesta és la característica diferencial dels tallers de cuina i alimentació, dels tallers d'història relacionats amb el monestir, dels tallers d'entorn a partir de les arts plàstiques i de les activitats a l'hort d'aprendre.



## Les visites al conjunt monumental

L'experimentació és la característica diferencial de la intervenció museística que s'ha fet al conjunt del Monestir on, a partir de moderns sistemes audiovisuals d'interpretació, es vol fer viure el pasta medieval, des de la fundació del Monestir fins a l'esplendor del segle XIV, el fascinant període del barroc quan el Monestir es va convertir va passar a ser propietat del Monestir de Montserrat per convertir-lo en Escola d'Arts dels monjos novicis, i també l'última etapa de la seva història, la dels anys dels Modernisme en ésser adquirit el conjunt patrimonial per la família del pintor Ramon Casas.

Una manera diferent de conèixer el passat, amb visió de present per als ciutadans del futur.



### Mil anys d'història d'un Monestir

#### VISITA MEDIEVAL

L'itinerari es planteja com un recorregut cronològic pels espais monumentals de Sant Benet: l'església i el claustre romànics, el celler gòtic i l'edifici barroc montserratí. I també és un viatge en el temps, on podrem reviure les èpoques més rellevants del Monestir i, en paral·lel, de la història de Catalunya, a través de projeccions de gran format i altres recursos combinats perquè visquem la història d'una manera vivencial.

**Durada:** 1:15 h / 1:30 h.

**Visita adreçada a:** Cicle mitjà i Cicle superior d'Educació Primària. Primer i Segon cicle d'Educació Secundària. Batxillerat. Cicles formatius.

### Un dia en la vida de Ramon Casas

#### VISITA MODERNISTA

Un dia de juliol de 1924. La família del pintor Ramon Casas comenta les vacances d'estiu a Sant Benet. Viurem, a través d'un itinerari per les estances museïtzades del Monestir, un dia en aquesta família, símbol de la burgesia culta que va impulsar el Modernisme. Entendrem d'on venien, què pensaven, els seus gustos, i la trajectòria pictòrica d'un dels màxims exponents del modernisme: el pintor Ramon Casas. I ho farem a través d'un muntatge multisensorial: amb projeccions audiovisuals, efectes de llum i so, olors, i altres recursos que ens sorprendran i estimularan la nostra sensibilitat. Tot això en uns espais que alberguen una bona part de la col·lecció d'arts decoratives de Sant Benet.

**Durada:** 45 minuts.

**Visita adreçada a:** Cicle superior d'Educació Primària. Primer i Segon cicle d'Educació Secundària. Batxillerat. Cicles formatius.

### El sentit dels sentits

#### VISITA A LA FUNDACIÓ ALÍCIA

La visita a Alicia es planteja com una combinació de visita guiada i taller. En primer lloc, veurem i entendrem què es fa a Alicia (Alimentació i Ciència): un centre únic al món de recerca en la cuina que promou la bona alimentació. Després, en el taller participatiu «El sentit dels sentits» s'experimentarà amb les percepcions i s'entendrà com funcionen els nostres sentits al moment de menjar. Els sentits ens ajuden o ens enganyen? Quin és el que més ens influeix? Per què mengem unes coses i no d'altres que també són comestibles? En definitiva, un joc que ens farà conscients de nosaltres mateixos, i de la importància que té la cuina com a tret diferencial dels humans.

**Durada:** 1:15 h.

**Visita adreçada a:** Batxillerat i Cicles formatius.



## Els tallers de Món St Benet

El conjunt de Món Sant Benet vol ser, per a les escoles, un estímul per al coneixement i també una experiència suggerent, emocional. Les activitats per a escoles s'han plantejat amb l'objectiu que els alumnes gaudeixin amb intensitat de l'experiència de descoberta de nous horitzons. D'aquesta manera s'ofereixen tres àmbits temà-

tics, com són: la cuina i els bons hàbits alimentaris, la interpretació de la història i la valoració del patrimoni artístic i de l'entorn a partir de les arts plàstiques. D'altra banda, l'hort d'aprendre és una bona eina per conèixer l'origen dels aliments, el seu procés de creixement o les seves temporades.

El servei didàctic de Món St Benet posa al vostre abast:

- material didàctic dirigit als alumnes i professors (per a les visites al Monestir)
- activitats de temporada
- activitats per a famílies durant els caps de setmana

### Tallers del Monestir

#### Descobrim el Monestir de Sant Benet

##### ITINERARI DE DESCOBERTA DEL MONESTIR A PARTIR D'UN CONTE

Un bagul ple de peces que aniran conformant un mural, ens dona peu a explicar un conte, la història del Monestir de Sant Benet. Tot seguit, visitarem els espais més emblemàtics del Monestir i coneixerem els oficis i grups socials que van participar en la seva construcció a través d'un petit joc de relació.

**NIVELL:** Educació Infantil i Cicle inicial d'Educació Primària.

**GRUPS:** 25 a 30 alumnes.

**DURADA:** 1:30 h.

**OBJECTIU:** Aproximar-nos al passat a través d'una narració oral, conèixer alguns dels espais més emblemàtics d'un monestir i identificar alguns dels oficis del passat.



#### Senyors, monjos i pagesos a Sant Benet

##### JOC PARTICIPATIU A L'ENTORN DE L'ÈPOCA MEDIEVAL

A través d'un joc participatiu on hi ha representats els diversos estaments propis de la societat medieval (nobles, pagesos i eclesiàstics) recrearem les relacions que aquests tenien entre ells. Dividits en aquests grups socials, tindrem una sèrie d'objectius que caldrà portar a terme al llarg de diverses proves, sempre respectant les normes imposades pels poderosos.

**NIVELL:** Cicle mitjà i Cicle superior d'Educació Primària.

**GRUPS:** 25 a 30 alumnes.

**DURADA:** 1:30 h.

**OBJECTIU:** Aproximar-nos a la societat medieval a través de la història del Monestir i utilitzant l'element del joc com una experiència vivencial.

#### Lluites i poders a Sant Benet

##### JOC PARTICIPATIU A L'ENTORN DEL FEUDALISME

Us proposem un joc participatiu pensat per reviuir les característiques de la societat feudal. A partir d'una sèrie de proves, els alumnes entendran com s'estructurava la societat medieval i el paper de personatges clau com l'abat o el rei. Un joc d'estratègia i negociacions possibilitarà l'ascens o la davallada de la piràmide feudal.

**NIVELL:** Primer i Segon cicle d'Educació Secundària.

**GRUPS:** 25 a 30 alumnes.

**DURADA:** 1:30 h.

**OBJECTIU:** Aprofundir en els coneixements que tenim sobre la societat feudal i descobrir-ne de forma pràctica el seu funcionament.

## Picapedrers i arquitectes a Sant Benet

### INTERPRETAR L'ARQUITECTURA

A partir d'un breu recorregut pel monestir, proposem reconèixer els diferents estils arquitectònics que hi són presents (romànic, gòtic i barroc). Dividits en tres grups, cada equip representarà una època diferent i serà l'encarregat de construir una maqueta representativa del seu estil a mesura que es vagin superant diferents proves.

**NIVELL:** Cicle mitjà i Cicle superior d'Educació Primària.

**GRUPS:** 25 a 30 alumnes.

**DURADA:** 1:30 h.

**OBJECTIU:** Posar en valor les diverses manifestacions artístiques del Monestir i copsar l'evolució dels estils artístics a través de la història i per tant entendre la idea del pas del temps.

## Estils i modes arquitectònics

### LA CONSTRUCCIÓ DEL MONESTIR AL LLARG DEL TEMPS

Després d'un breu recorregut pel monestir on identificarem diferents estils artístics, ens dividirem en tres equips: romànic, gòtic i barroc. Haurèm d'aconseguir el màxim de peces per construir la maqueta del nostre estil intentant ser els més ràpids, tot demostrant que coneixem les característiques de l'estil artístic que representem, però també dels altres dos.

**NIVELL:** Primer cicle i Segon cicle d'Educació Secundària.

**GRUPS:** 25 a 30 alumnes.

**DURADA:** 1:30 h.

**OBJECTIU:** Aprofundir en el coneixement de les diverses manifestacions artístiques del Monestir, copsar l'evolució dels estils artístics a través del temps i ser capaços d'ubicar-los dins del seu context històric corresponent.

## Tallers d'entorn

### Éssers sorprenents

#### TALLER DE CREACIÓ A PARTIR DE CÒDOLS DE RIU

Amb un material tan modest com són els còdols de riu, els constructors de Sant Benet van crear un paviment d'una bellesa extraordinària dins del claustre. Els alumnes s'inspiraran a partir de les formes dels còdols per crear éssers sorprenents.

**NIVELL:** Educació Infantil i Cicle inicial d'Educació Primària.

**GRUPS:** 25 a 30 alumnes.

**DURADA:** 1:30 h.

**OBJECTIU:** Buscar, descartar, triar formes, les mides i les textures adequades per crear un signe pictòric nou i imaginatiu.

### Tots els colors de Sant Benet

#### TALLER DE CREACIÓ EN EL QUAL TRANSFORMAREM

##### LA TERRA EN PINTURA

Les terres de Sant Benet produïren, durant segles, riquesa en forma de vi i de cereals. Nosaltres, amb l'ajuda de morters i de coladors, transformarem aquestes terres, de tonalitats diferents, en pintura. A partir de diferents fulles, i amb aquesta pintura, les estamparem en una composició original i suggerent.

**NIVELL:** Cicle mitjà i Cicle superior d'Educació Primària.

**GRUPS:** 25 a 30 alumnes.

**DURADA:** 1:30 h.

**OBJECTIU:** Experimentar amb els elements de l'entorn natural del monestir i aconseguir crear un pigment natural i una composició amb formes vegetals i colors extrets directament de la terra.

### Fem una pintura al fresc

#### TALLER D'EXPERIMENTACIÓ D'UNA TÈCNICA MIL·LENÀRIA

Partint de les pintures al tremp de l'església, explicarem les diferències entre les tècniques artístiques del tremp i el fresc. Coneixem les característiques principals de la pintura al fresc, el seu material i el seu procés d'elaboració. Finalment prepararem d'una manera pràctica el suport amb el morter de calç i reproduïrem la tècnica de la pintura al fresc.

**NIVELL:** Cicle superior d'Educació Primària. Primer i Segon cicle d'Educació Secundària.

**GRUPS:** 25 a 30 alumnes.

**DURADA:** 1:30 h.

**OBJECTIU:** Aprendre i experimentar en què consisteix la tècnica pictòrica més resistent com és la pintura al fresc i disposar de totes les eines per diferenciar-lo de les altres tècniques pictòriques.

### Cita amb Ramon Casas, Picasso i Kandinsky a Sant Benet

#### TALLER DE PINTURA A L'ESTIL DELS GRANS MESTRES

Ramon Casas ja era una figura cabdal del modernisme català quan l'any 1890 va conèixer un pintor encara desconegut: Pablo Picasso. Per mitjà d'imatges, iniciarem un breu viatge de Barcelona a les capitals culturals europees de l'època i plantejarem què hauria passat si Casas hagués convidat Picasso i Kandinsky a Sant Benet. Cada participant pintarà la seva resposta a sobre d'una imatge del monestir.

**NIVELL:** Segon Cicle d'Educació Secundària, Batxillerat i Cicles Formatius

**GRUPS:** 25 a 30 alumnes.

**DURADA:** 1:30 h.

**OBJECTIU:** Donar a conèixer Ramon Casas, un dels representants del Modernisme Català i relacionar les seves obres amb les dels precursors de la pintura moderna. Realitzar una interpretació lliure d'alguna vista interior o exterior de Sant Benet.



## Tallers d'Alícia

### Un banquet al Monestir

TALLER DE CUINA MEDIEVAL PER APRENDRE I GAUDIR DE NOUS SABORS

A partir d'una taula que mostra diferents ingredients medievals, coneixerem com era l'alimentació a l'època medieval. D'aquesta manera, identificarem les diferències alimentàries segons l'estament social. Després, prepararem dues receptes medievals: el pa àzim i la salsa de l'almadroc. Finalment, farem un tast de les dues receptes.

NIVELL: Cicle inicial i Cicle mitjà d'Educació Primària.

GRUPS: 25 a 30 alumnes.

DURADA: 1:30 h.

OBJECTIU: Aquest taller pretén aproximar-se a la societat medieval utilitzant el llenguatge de la cuina, també busca predisposar els nens i nenes a provar nous gustos i posar en valor el treball a la cuina.

### Forment i almadroc

TALLER DE CUINA I HISTÒRIA MEDIEVAL

A partir de la cuina ens aproximarem a l'edat medieval. Coneixerem els diferents estaments des de la taula i es posaran en valor els aliments més comuns de l'època: els cereals, així com altres més luxosos com són les espècies. Prepararem dues receptes ben diferents que podrem tastar: un pa àzim a l'estil dels pagesos i una salsa de l'almadroc típica de la noblesa.

NIVELL: Cicle superior d'Educació Primària i Primer cicle d'Educació Secundària.

GRUPS: 25 a 30 alumnes.

DURADA: 1:30 h.

OBJECTIU: Aproximar-se a l'època medieval a partir de la cuina i entendre les diferències socials des de l'àmbit culinari. Apreciar els sabors oblidats al llarg del temps.

### Vinguts d'Amèrica

TALLER DE CUINA I HISTÒRIA DEL SEGLE XVIII

Blat de moro, tomàquets, patates, xocolata... tots són aliments vinguts d'Amèrica i que actualment formen part de la nostra alimentació. Comprendrem com la seva arribada revolucionà la societat europea i també la catalana. Finalment elaborarem i tastarem un berenar com el que consumien les classes burgeses del s. XVIII, a base de xocolata, llimonada i orxata.

NIVELL: Segon Cicle d'Educació Secundària, Batxillerat i Cicles Formatius.

GRUPS: 25 a 30 alumnes.

DURADA: 1:30 h.

OBJECTIU: Conèixer el nostre patrimoni culinari, prendre consciència de la importància de la descoberta de nous continents, aprendre que la cuina, com a estratègia alimentària humana va variant al llarg del temps i del lloc i posar en valor la recepta com a protocol per reviuir formes i sabors oblidats al llarg del temps.

### La fruita, un món de colors i formes

TALLER DE PROMOCIÓ DELS BONS HÀBITS ALIMENTARIS

A través de la Clementina, una venedora de fruita, aprendrem a reconèixer algunes de les fruites més comunes. Junts en resseguirem tot el cicle: la recol·lecció al camp, la venda al mercat i el consum que en fem a casa. Com a ingredient final, amb l'ajuda de la Clementina prepararem una deliciosa brotxeta amb trossets de fruita.

NIVELL: Educació Infantil i Cicle inicial d'Educació Primària.

GRUPS: 25 a 30 alumnes.

DURADA: 1:30 h.

OBJECTIU: Aquest taller vol potenciar el consum de la fruita i despertar l'interès per tastar fruites i productes nous. També posa en relleu la importància de la manipulació dels aliments (la cuina) i les percepcions dels nostres sentits.



### Els sentits, finestres del cos

TALLER DE PERCEPCIÓ. COM AFECTEN ELS SENTITS A L'HORA DE MENJAR?

Amb el format d'un concurs, posarem a prova tots els nostres sentits. Treballarem els cinc gustos bàsics, intentarem reconèixer aliments que es presenten en un format diferent de l'habitual i haurem d'associar aromes amb els seus gustos. Comprovarem com tots cinc sentits són bàsics per al medi que ens envolta però també descobrirem que a vegades ens enganyen.

NIVELL: Cicle mitjà i cicle superior d'Educació Primària i Primer Cicle d'Educació Secundària

GRUPS: 25 a 30 alumnes.

DURADA: 1:30 h.

OBJECTIU: Aprendre a valorar la importància dels sentits en la nostra alimentació per gaudir-la molt més i evitar guiar-nos només per la vista.

OBSERVACIONS: Aquest taller disposa d'un quadern didàctic per l'alumne i un altre pel docent.

### Què cuina el món?

TALLER DE CONSCIÈNCIA ALIMENTÀRIA I PROMOCIÓ DELS BONS HÀBITS ALIMENTARIS

Descobrirem els motius pels quals ens alimentem de formes diferents segons la zona geogràfica on vivim i que totes les cultures segueixen un patró alimentari similar que busca ser saludable i equilibrat. A través d'un joc us proposem conèixer diverses cultures alimentàries (Europa, Nord d'Àfrica, Àsia i Amèrica central) i elaborar un plat representatiu de cada una.

NIVELL: Primer i Segon Cicle d'Educació Secundària, Batxillerat i Cicles Formatius

GRUPS: 25 a 30 alumnes.

DURADA: 1:30 h.

OBJECTIU: A través del treball en equip descobrirem la importància i la composició d'una alimentació equilibrada i coneixerem diverses cultures, la seva alimentació i les seves estratègies culinàries.



## Cassoles i provetes

### EXPERIÈNCIES CIENTÍFIQUES A LA CUINA

T'has preguntat per què es talla la maionesa? Sabries fer un oli de xocolata? Dins d'una cuina es produeixen una gran quantitat de processos físics i químics, de fet, elements com la densitat o la solubilitat, són conceptes científics que podem entendre molt fàcilment des de l'òptica de la cuina. Us proposem viure una experiència culinària des de la seva vessant científica.

Aquest taller ofereix la possibilitat d'escollir entre diverses temàtiques a especificar en el moment de la reserva, que són:

#### • Les unions impossibles

És un treball pràctic en què es pot veure la dificultat per unir aigua i greixos (per exemple aigua i oli) i com la cuina soluciona aquest problema utilitzant emulsionants, com en el cas de la maionesa en què s'utilitza l'ou.

#### • Àcid – no àcid, aquesta és la qüestió

Es porten a terme una sèrie d'experiments en què es mesura el pH de diversos productes i es pot veure com el grau d'acidesa modifica altres característiques de l'aliment (gust, color...)

#### • Descubrim fenòmens culinaris

En aquest taller s'explica el procés de l'osmosi i com aquest té lloc en molts dels processos que s'utilitzen a la cuina. Per exemple és per osmosi que l'aigua de dins el pernil migra cap a fora i fa possible una certa deshidratació que possibilita la seva conservació.

#### • El món tou

En aquest taller els grups podran fer i manipular productes gelificats. Durant el transcurs de l'activitat s'observaran els canvis que es produeixen en la matèria líquida quan es posa un gelificant, coneixerem diversos tipus de gelificants i les seves propietats respecte al calor, la presència de sals...

#### • Cuinem amb colors

Aquest taller treballa sobre els colors que s'amaguen darrere els aliments i com aquests es veuen modificats segons les condicions del medi (acidesa, estat d'oxidació, calor, etc.).

**NIVELL:** Segon Cicle d'Educació Secundària, Batxillerat i Cicles Formatius.

**GRUPS:** 20 a 25 alumnes.

**DURADA:** 1:30 h.

**OBJECTIU:** Apropar-nos als fenòmens culinaris des d'un punt de vista científic amb la intenció d'apropar la ciència a la vida quotidiana i desmisticar especialment la química com una ciència complicada.

**OBSERVACIONS:** Aquest taller disposa d'un quadern didàctic per a l'alumne i el professor.

## Bon dia, esmorzem?

### TALLER DE PROMOCIÓ DELS BONS HÀBITS ALIMENTARIS

Què passaria si no esmorzéssim? I si ho fem, però no de manera saludable? Resoldrem aquestes i altres qüestions jugant amb uns daus que ens ajudaran a construir els esmorzars de tota la setmana. Junts aprendrem perquè cal esmorzar un làctic, una peça de fruita i un derivat dels cereals. Al final, ens espera un esmorzar complet i ben gustós!

**NIVELL:** Primer cicle d'Educació Primària.

**GRUPS:** 25 a 30 alumnes.

**DURADA:** 1:30 h.

**OBJECTIU:** Conscienciar sobre la importància d'un bon esmorzar i els hàbits de comportament de cada matí. Aproximar-nos a la idea de la importància que tenen els aliments com a font d'energia.

**OBSERVACIONS:** Aquesta activitat inclou el segon esmorzar del dia.

## Atrapa l'energia!

### TALLER DE PROMOCIÓ DELS BONS HÀBITS ALIMENTARIS, RELACIÓ ALIMENTACIÓ I ACTIVITAT FÍSICA

Saltar a corda, córrer, caminar, jugar a un joc de taula... totes són activitats que impliquen una despesa energètica per al nostre cos. Un comptador de kilocalories ens informarà de quina ha estat la nostra despesa energètica en cada cas i a partir d'aquí aprendrem com hem de donar energia al nostre cos de manera ordenada i saludable.

**NIVELL:** Cicle mitjà i cicle superior d'Educació Primària, i Primer i Segon Cicle d'Educació Secundària.

**GRUPS:** 25 a 30 alumnes.

**DURADA:** 1:30 h.

**OBJECTIU:** Conscienciar sobre la relació entre activitat física i despesa energètica i alhora prendre consciència de la necessitat d'una alimentació variada i del consum d'aigua pel bon funcionament del nostre cos.

## No arribo, no arribo, què dino?

### TALLER PRÀCTIC DE CUINA RÀPIDA I SALUDABLE

Acabem d'arribar a casa, tenim molta gana i molt poc temps, obrim la nevera i ens cau el món a sobre...què fem per dinar? A partir d'aquest tipus de situacions posarem en pràctica una sèrie de receptes senzilles i ràpides que ens serviran per solucionar aquest problema i que a més ens descobriran alguns trucs de cuina que ens poden resultar molt útils en el dia a dia.

**NIVELL:** Segon Cicle d'Educació Secundària, Batxillerat i Cicles Formatius.

**GRUPS:** 25 a 30 alumnes.

**DURADA:** 1:30 h.

**OBJECTIU:** Adonar-nos que la cuina ràpida pot ser sinònim de cuina saborosa, saludable i equilibrada, que amb pocs recursos podem elaborar plats extraordinaris i que les pautes de treball a la cuina poden estalviar-nos molta feina.

## El gabinet del doctor Frankenstein

### TALLER DE PREVENCIÓ DELS TRASTORNS DEL COMPORTAMENT ALIMENTARI

Com seria algú perfecte? A partir d'un joc intentarem crear la persona perfecta: bon caràcter, bona presència... Reflexionarem sobre els cànons de bellesa actuals, idees i comportaments envers l'aparença. Es tracta d'un taller dissenyat i impartit per la Fundació IMA (Imatge i Autoestima).

**NIVELL:** Primer i Segon Cicle d'Educació Secundària, Batxillerat i Cicles Formatius.

**GRUPS:** 25 a 30 alumnes.

**DURADA:** 1:30 h.

**OBJECTIU:** Dotar els alumnes d'eines i arguments suficients per detectar i refusar idees i comportaments que els poden ser perjudicials.



### Planta't a l'hort!

#### TALLER A L'HORT D'APRENDRE

Visitarem l'hort d'aprendre i ens convertirem en pagesos per un dia. Podrem conèixer com és el treball al camp, descobrir quins són els cultius autòctons i quines són les diverses maneres de cultivar-los. Un cop hàgim acabat aquesta feina, plantarem diverses varietats d'hortalisses seguint el calendari de la temporada. Tothom a arremangar-se!

**NIVELL:** Educació Infantil, Cicle inicial, mitjà i superior d'Educació Primària.

**GRUPS:** 25 a 30 alumnes.

**DURADA:** 1:30 h.

**OBJECTIU:** Valorar els horts i la tasca dels pagesos com a útils i necessaris per a la nostra alimentació. Entendre la temporalitat dels productes, conèixer l'origen dels aliments, el seu procés de creixement, les temporades, etc.

### De l'hort al mercat

#### TALLER PER ENTENDRE LA TEMPORALITAT DELS PRODUCTES D'HORTA

Aquesta activitat s'estructura en dues parts: una part teòrica a l'aula i una part pràctica a l'hort d'aprendre. Per una banda, aquest taller pretén explicar la importància de consumir fruites i verdures de temporada i de proximitat incidint en temes com el medi ambient, el cost dels productes, les estacions i el valor organolèptic dels productes. D'altra banda, també es visitarà l'hort d'aprendre per conèixer de ben a prop què és un hort i en què consisteix la feina del pagès. Finalment, plantarem diverses varietats d'hortalisses seguint el calendari de la temporada. Aquest taller compta amb un material didàctic extra per l'alumne i el docent per facilitar el contingut del taller i també per donar la possibilitat de donar continuïtat a l'activitat amb una visita al mercat municipal del poble o ciutat.

**NIVELL:** Cicle inicial, mitjà i superior d'Educació Primària.

**GRUPS:** de 25 a 30 alumnes (1 grup classe) i/o de 50 i 60 alumnes (2 grups classe)

**DURADA:** 2 hores

**OBJECTIU:** Oferir eines i la informació suficients per aconseguir uns consumidors conscients i responsables. Entendre la temporalitat dels productes, conèixer l'origen dels aliments, el seu procés de creixement i valorar els horts i la tasca dels pagesos com útils i necessaris per la nostra alimentació.



# Programa didàctic per a escoles

		Infantil	Primària Cicle inicial	Primària Cicle mitjà	Primària Cicle supe-	ESO Primer cicle	ESO Segon cicle	Batxillerat	Cicles formatius
Visites guiades	<b>Mil anys d'història d'un Monestir</b> Visita medieval								
	<b>Un dia en la vida de Ramon Casas</b> Visita modernista								
	<b>El sentit dels sentits</b> Visita a la Fundació Alícia								
Monestir	<b>Descobrim el Monestir de Sant Benet</b> Itinerari de descoberta del Monestir a partir d'un conte i un joc de relació								
	<b>Senyors, monjos i pagesos a Sant Benet</b> Joc participatiu a l'entorn de l'època medieval per reviuir les relacions entre els estaments								
	<b>Lluites i poder a Sant Benet</b> Joc participatiu a l'entorn del feudalisme, en el qual es reviuir les tensions pel poder								
	<b>Picapedrers i arquitectes a Sant Benet</b> Interpretar l'arquitectura a partir d'experiències amb maquetes								
	<b>Estils i modes arquitectònics</b> La construcció del Monestir al llarg del temps a partir de maquetes								
Alícia	<b>Un banquet al Monestir</b> Taller de cuina medieval per aprendre i gaudir de nous sabors								
	<b>Forment i almadroc</b> Taller de cuina per conèixer la societat medieval a través dels seus hàbits culinaris								
	<b>Vinguts d'Amèrica</b> Taller per conèixer i tastar la cuina del segle XVIII								
	<b>La fruita, un món de colors i formes</b> Conèixer i experimentar amb la fruita a través d'un conte i un petit taller de cuina								
	<b>Els sentits, finestres del cos</b> Taller de percepció i experimentació sensorial on el gust i l'olfacte seran els nostres guies								
	<b>Què cuina el món?</b> Treballar els bons hàbits alimentaris aproximant-nos a la diversitat culinària i tastant receptes de diferents llocs del món								
	<b>Cassoles i provetes</b> La cuina, un laboratori per experimentar científicament								
	<b>Bon dia! Esmorzem?</b> A través d'un joc descobrirem la importància de fer un bon esmorzar								
	<b>Atrapa l'energia!</b> Taller d'experimentació per conèixer la relació entre activitat i despesa energètica								
	<b>No arribo, no arribo, què dino?</b> Taller pràctic de cuina ràpida i saludable								
<b>El gabinet del doctor Frankenstein (Alícia davant del mirall)</b> Sigues tu mateix! Taller per a la prevenció dels trastorns del comportament alimentari									
Entorn	<b>Éssers sorprenents</b> Taller de creació a partir de còdols de riu								
	<b>Tots els colors de Sant Benet</b> Taller de creació en el qual transformarem la terra en pintura								
	<b>Fem una pintura al fresc</b> Taller d'experimentació d'una tècnica mil·lenària								
	<b>Cita amb Ramon Casas, Picasso i Kandinsky a Sant Benet</b> Taller de pintura a l'estil dels grans mestres de la pintura moderna								
Hort	<b>Planta't a l'hort.</b> Taller per conèixer com és el treball al camp, descobrir els cultius autòctons i saber com es cultiven								
	<b>De l'hort al mercat.</b> Taller que posa a l'abast dels alumnes les eines i recursos per ser un consumidor conscient i responsable. Inclou una part a l'aula i una altra experimental a l'hort								

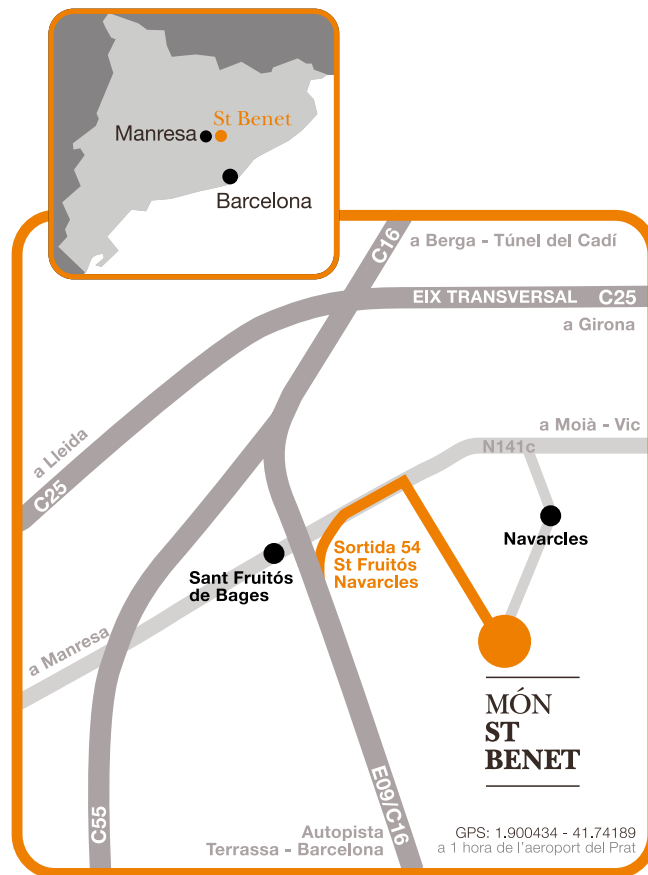


MÓN  
ST  
BENET

*un món  
obert als  
sentits*

Un projecte de

**CX Catalunya**Caixa  
Fundació Caixa Manresa



Per a més informació i reserves:

**Món Sant Benet**

T. 93 875 94 01

info@monstbenet.com

www.monstbenet.com

Camí de Sant Benet de Bages, s/n

08272 Sant Fruitós de Bages (Barcelona)

[www.monstbenet.com](http://www.monstbenet.com)