

Preparem l'estada

Camp d'Aprenentatge de Juneda

El Camp d'Aprenentatge de Juneda és un **servei educatiu** del Departament d'Educació i Formació Professional de la Generalitat de Catalunya. L'equip professional del CdA està format per **docents del mateix departament**, que duen a terme les activitats a les instal·lacions especialitzades en l'**entorn rural** de Juneda.

L'allotjament és un servei contractat a part pel centre educatiu que acudeix al CdA. Haureu de triar un proveïdor del servei d'allotjament per conèixer les condicions, les tarifes de manutenció i els aspectes logístics per a la vostra estada.



Contacte i ubicació del CdA:

Camp d'Aprenentatge de Juneda

- ✉ cda-juneda@xtec.cat
- ☎ 973 29 00 22 · 634 77 03 91
- 📍 Partida Secanet s/n, Juneda



Opcions d'allotjament:

Cooperativa Les Obagues

- ✉ lesobagues@gmail.com
- ☎ 973 195 663
- 📍 Partida Secanet s/n, Juneda

La Manreana

- ✉ info@lamanreana.com
- ☎ 973 050 257
- 📍 Mas Sant Jordi s/n, Juneda

Mas Miravall

- ✉ info@masmiravall.com
- ☎ 973 050 257
- 📍 Afores s/n, Juneda

Hotel Jardí Mollerussa

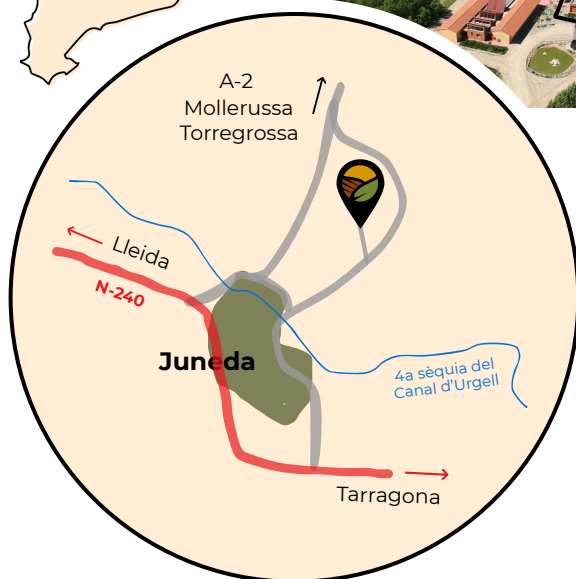
- ✉ info@hoteljardi.com
- ☎ 973 600 191
- 📍 Pl. de l'Estació 2, Mollerussa

Alberg Lleida Xanascat

- ✉ lleida.xanascat@gencat.cat
- ☎ 973 266 099
- 📍 Rambla Aragó 11, Lleida

Hostal Benet

- ✉ info@hostalbenet.cat
- ☎ 973 142 318
- 📍 Pl. U d'octubre 21-23, Les Borges Blanques





Horaris

Activitats

- **Matí:** 9:30 h a 12:30 h
- **Tarda:** 14:30 h a 17:30 h

Els horaris es poden veure modificats per l'estacionalitat i circumstàncies concretes de cada activitat i de l'alumnat.

Àpats

- **Esmorzar:** 8:15 h
- **Dinar:** 13:00 h
- **Berenar:** 17:30 h
- **Sopar:** 20 h



Agrupaments de l'alumnat a les activitats

La **ràtio òptima** per al desenvolupament de les activitats és de **15 alumnes a cada grup**, que haurà de tenir una persona de referència del centre que acompanyi cadascun dels grups durant tot el desenvolupament de l'activitat.

El CdA podrà modificar els grups de treball en funció de l'alumnat total de l'estada i les necessitats del servei.

El nombre **mínim d'alumnat per estada és de 25 i, màxim, 60**. Des del CdA prepararem la distribució d'activitats i la tindreu al **document d'estada** que tenim compartit al drive.



Dinamització de les activitats

Les activitats són dinamitzades per l'equip educatiu del CdA. L'equip docent del centre haurà d'acompanyar a l'alumnat durant les activitats educatives.

Un cop finalitzades les activitats del CdA, la gestió del grup és a càrrec del centre escolar.



Activitats educatives a escollir

Al Camp d'Aprenentatge disposem de quatre espais on es poden fer les activitats. En estades de tres dies, que ens permet que l'alumnat faci una rotació de quatre activitats, el centre ha de triar **una activitat de cada espai**.

	Espai	Activitats		
	Aula artesania	Cistelleria (CI · CM · CS · ESO)		
	Aula natura	Apicultura (CI · CM · CS · ESO)	Pollinitzadors (CM · CS · ESO)	
	Aula obrador	Farines (CI · CM · CS · ESO)		
	Entorn	Paisatge a peu (CI · CM)	Paisatge en bicicleta (CS · ESO)	Juneda (CM · CS)



Material

Per fer les activitats, és necessari portar:

- Aula obrador: un **davantall** per alumne.
- Entorn: **motxilla** amb una **cantimplora** i **gorra**. **Calçat** i **roba** adequada.



Aula d'artesanania

Cistelleria

L'activitat de cistelleria proposa conèixer els usos tradicionals de les fibres vegetals recuperant un ofici artesanal. Cada alumne elabora un objecte trenant medul·la de ratan.



Aula natura

Apicultura

L'activitat apícola és un ofici que promou la presència de l'abella de la mel en entorns rurals per a l'explotació dels seus recursos però també per a la pol·linització dels conreus. Descubrim la complexitat del cycle vital i l'ecologia de les abelles en un context d'emergència climàtica. **Actualment no podem oferir la visita a l'arnera.**

Pol·linitzadors

La reproducció de les plantes amb flor està estretament lligada a la pol·linització, que en molts casos és facilitada per animals pol·linitzadors, tan diversos com ho són les flors. Activitats com la dissecció d'una flor, l'observació científica o el mostreig d'insectes ens poden aproximar a conèixer millor com es produeix la pol·linització a la natura.





Aula obrador

Farines

La domesticació dels cereals, el seu consum i la seva transformació han condicionat la dieta de l'ésser humà arreu del món. Coneixem com podem convertir algunes varietats de cereals en pasta fresca des del gra a la seva cocció.



Entorn

Paisatge

A peu o en bicicleta, l'entorn rural de Juneda ens ofereix un mosaic singular d'explotacions que pertanyen al sector primari. Descubrim els conreus de regadiu i de secà, les explotacions ramaderes, el canal de l'Urgell i altres usos rurals del territori com les basses de rec o les instal·lacions de plaques fotovoltaïques.

Juneda

Com és la vida a una vila rural? Com ha canviat al llarg de la història? Fem una descoberta guiada i gamificada de Juneda i el seu patrimoni històric i cultural.

