



d'activitats d'educació ambiental

INSTITUT DE RECERCA I
AGROALIMENTÀRIA
Curs 2023-2024



G CONSELLERIA
O AGRICULTURA, PESCA
I I MEDI NATURAL
B INSTITUT RECERCA
/ I FORMACIÓ AGROALIMENTÀRIA
I PESQUERA ILLES BALEARS

IRFAP

Des del Servei de formació i transferència del coneixement de l'IRFAP, ens posem en contacte amb vosaltres amb la voluntat de presentar-vos les activitats que oferim, i que formen part del PROGRAMA ESCOLAR de l'entitat.

Les diferents activitats pretenen apropar el sector primari de les Illes Balears als infants que cursen primària. Conèixer i identificar els aliments locals i de temporada, les característiques i qualitats dels productes alimentaris més representatius del nostre arxipèlag, o l'experiència de visitar de primera mà explotacions agrícoles i/o ramaderes, són alguns dels objectius que es persegueixen.

	Educació infantil (2n cicle)			Educació primària						Educació secundària				Batx. i CFG M		
	1 r	2 n	3 r	1 r	2 n	3 r	4 t	5 è	6 è	1 r	2 n	3 r	4 t i F P B	1 r	2 n	
Itinerari																

Sembra varietats locals

Activitat consistent en donar a conèixer les varietats locals de les Illes Balears, així com la temporalitat de les fruites i hortalisses.

SEMBRA VARIETATS LOCALS



NOM: _____

Programa escolar de consum de fruita, hortalissa, llet i productes làctics. Finançat amb ajuda econòmica de la Unió Europea.



G CONSELLERIA
O AGRICULTURA,
I PESCA I ALIMENTACIÓ
B FONTS GARANTIA
AGRÀRIA I PESQUERA
ILLES BALEARS



G CONSELLERIA
O AGRICULTURA, PESCA
I MEDI NATURAL
B INSTITUT RECERCA
I FORMACIÓ AGROALIMENTÀRIA
I PESQUERA ILLES BALEARS



FEAGA

Objectius:

- Conèixer el cicle de les plantes.
- Descobrir les peculiaritats de cada varietat local.
- Reconèixer les parts de les plantes que ens podem menjar.
- Valorar la feina dels nostres pagesos i pageses.
- Fomentar el treball interdisciplinari i cooperatiu.

Nivell educatiu: 3r de primària.

Capacitat: 30 alumnes.

Lloc: aula.

Durada: una hora.

Observacions: és necessari pantalla i projector.

Contacte per a informació i reserves:

Institut de recerca i formació agroalimentària i pesquera.

Tel.: 971 17 60 86 (Marian Miró/Marga Sastre)

A/e: promocio@irfap.es

Organitza:

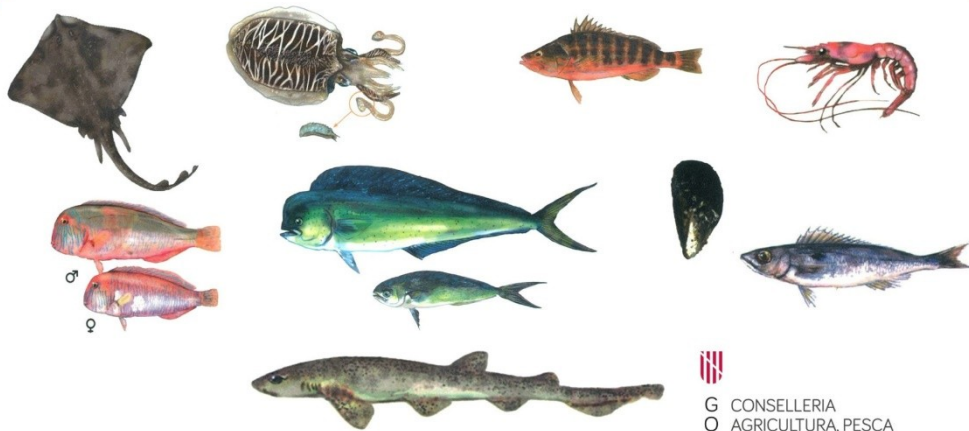


G CONSELLERIA
O AGRICULTURA, PESCA
I MEDI NATURAL
B INSTITUT RECERCA
I FORMACIÓ AGROALIMENTÀRIA
I PESQUERA ILLES BALEARS

De la mar a la taula

Activitat que consisteix en apropar el sector pesquer als alumnes, conèixer espècies de la mediterrània, les arts de pesca més utilitzades i els vaixells pesquers.

DE LA MAR A LA TAULA



NOM _____


G CONSELLERIA
O AGRICULTURA, PESCA
I I MEDI NATURAL
B INSTITUT RECERCA
/ I FORMACIÓ AGROALIMENTÀRIA
I PESQUERA ILLES BALEARS

Objectius:

- Fomentar entre els alumnes els coneixements dels productes propis de la nostra mar: espècies que hi habiten, les arts de pesca, ormeigs emprats...
- Afavorir la incorporació del consum dels productes de la mar a la dieta mediterrània.
- Potenciar que els alumnes aprenguin a valorar de manera adient els oficis que envolten el món de la pesca.

- Afavorir actituds de respecte amb l'entorn marí.

Nivell educatiu: 4t de primària.

Capacitat: 30 alumnes.

Lloc: aula.

Durada: una hora.

Observacions: és necessari pantalla i projector.

Contacte per a informació i

reserves: Institut de recerca i formació agroalimentària i pesquera.
Tel.: 971 17 60 86 (Marian Miró/Marga Sastre)

A/e: promocio@irfap.es

Organitza:



G CONSELLERIA
O AGRICULTURA, PESCA
I I MEDI NATURAL
B INSTITUT RECERCA
/ I FORMACIÓ AGROALIMENTÀRIA
I PESQUERA ILLES BALEARS

Conèixer els productors

Activitat que consisteix en visitar amb els alumnes finques, llotges de peix o empreses que produeixin productes del sector primari de les Balears, per donar a conèixer la importància de la producció dels aliments de la nostra terra, així com el paisatge que el defineixen.

CONÈIXER ELS PRODUCTORS



G CONSELLERIA
O AGRICULTURA, PESCA
I I MEDI NATURAL
B INSTITUT RECERCA
I FORMACIÓ AGROALIMENTÀRIA
I PESQUERA ILLES BALEARS

Objectius:

- Visitar explotacions agrícoles/ramaderes i pesqueres.
- Conèixer els productors i que ens expliquin de primera mà els aliments que produeixen o pesquen.

- Descobrir la realitat social de les empreses del sector.

Nivell educatiu: 5è de primària.

Capacitat: 25-50 alumnes.

Lloc: explotacions agrícoles, ramaderes i pesqueres.

Durada: quatre hores.

Observacions: inclou autocar gratuït i personal acompanyat de Semilla.

Contacte per a informació i

reserves: Institut de recerca i formació agroalimentària i pesquera.

Tel.: 971 17 60 86 (Marian Miró/Marga

Sastre)

A/e: promocio@irfap.es

Organitza:



G CONSELLERIA
O AGRICULTURA, PESCA
I I MEDI NATURAL
B INSTITUT RECERCA
I FORMACIÓ AGROALIMENTÀRIA
I PESQUERA ILLES BALEARS

Producte local

Activitat consistent en donar a conèixer entre els alumnes la importància de consumir aliments locals i les seves avantatges per a l'economia, el medi ambient i la salut.

L'activitat s'articula en dues parts: exposició sobre els beneficis de consumir aliments frescos de temporada i de proximitat, i un joc, un mots encreuats amb paraules relacionades amb el producte local.

Objectius:

–Donar a conèixer entre els escolars el sector primari i els aliments de les Illes Balears.

–Que els nostres joves aprenguin a apreciar i diferenciar aquests productes d'altres de similars que tenen al seu abast i incorporin també hàbits d'alimentació sans i equilibrats.

Nivell educatiu: 6è de primària.

Capacitat: 30 alumnes.

Lloc: aula.

Durada: una hora.

Observacions: és necessari pantalla i projector.

Contacte per a informació i reserves:

Institut de recerca i formacio agroalimentaria

Tel.: 971 17 60 86 (Marian Miró/Marga Sastre)

A/e: promocio@irfap.es



PRODUCTE



LOCAL



G CONSELLERIA
O AGRICULTURA, PESCA
I I MEDI NATURAL
B INSTITUT RECERCA
I FORMACIÓ AGROALIMENTÀRIA
I PESQUERA ILLES BALEARS

Organitza:



G CONSELLERIA
O AGRICULTURA, PESCA
I I MEDI NATURAL
B INSTITUT RECERCA
I FORMACIÓ AGROALIMENTÀRIA
I PESQUERA ILLES BALEARS