



PROGRAMA - ACTIVIDADES EN LA GRANJA

(Para grupos escolares)

El día en la granja pretende mostrar las actividades de una granja ecológica biodinámica productiva. Trabajamos desde el concepto de **organismo granja**, en el cual cada parte es como un órgano, que en su relación con los demás posibilita y da vida al todo. Así las vacas, las praderas, el compost, las gallinas, los árboles, la huerta y nosotros jugamos un importante papel en el equilibrio y sostenibilidad del todo.

Las visitas a la granja pueden ser adaptadas a la carta, según las necesidades de los diferentes grupos: edades, número y motivaciones.

El equipo de Castilla Verde cuenta con agricultores, ganaderos, veterinarias, técnicos en industria alimentaria, maestras, psicólogas y artesanas. A través de la vida del campo podemos contribuir al aprendizaje aplicado de los contenidos de la educación formal, así como contribuir de manera divertida a una reflexión profunda acerca del sistema productivo actual y su sostenibilidad.

Las visitas son educativas, prácticas y vivenciales. Programa:

- 1- *Bienvenida y normas de seguridad*
- 2- *Ordeño*
- 3- *Visita guiada*
- 4- *Almuerzo*
- 5- *Despedida*



Ordeño de vacas

Aprender a ordeñar la leche es siempre una tarea increíble, divertida y llena de desafíos. Es toda una sorpresa descubrir la sensación de la leche caliente saliendo de la ubre. Trabajarán la concentración, motricidad y ritmo, la autoestima, el conocimiento de las emociones y la superación.

Mientras tanto, aprenderemos la diferencia entre animales rumiantes, herbívoros y otros, sus hábitos y comportamientos, y cómo movernos entre ellos con respeto y en equipo.

Descubriremos las diferencias de calidad en la leche según la raza, su transformación y valor nutricional.

La importancia del estiércol de la vaca para el suelo y su relevancia en la agricultura biodinámica.

Visita guiada:

En función de dónde se encuentren pastando nuestras vacas, daremos un paseo por los prados, río o bosque, aprenderemos una manera particular de gestión de los recursos y sobre la fauna y flora de las zonas de montaña.

Nos adentraremos en la manada y comprobaremos de cerca cómo las vacas y sus terneros se organizan y viven. Alguna curiosa se acercará a nosotros y podremos sentirla de cerca.

-Los lácteos y la quesería

Después del ordeño, visitaremos la quesería. Los yogures y quesos harán parte de nuestro almuerzo degustación.

-La huerta y sus secretos

Visitaremos a nuestros dos huertos si es época propicia en el año y contaremos sobre los preparados biodinámicos que son y cómo ayudan a equilibrar el crecimiento de nuestros alimentos, como gestionamos las adventicias y su función curadora.

- Los cereales y La Panadería

Contaremos la historia del cereal a través del tiempo y visitaremos nuestro granero. Observaremos cómo se muele el grano, y hablaremos sobre las características del cereal: cómo se cultiva, las diferencias entre los trigos y las ventajas de moler el grano entero.

Visitaremos la panadería mientras contamos cómo elaboramos nuestro pan de masa madre y trigos antiguos.

TARIFAS Y DURACIÓN DE LA VISITA

Ordeño/ visita guiada/almuerzo degustación: ----- 3 horas ----- 9,00 €/alumno

Notas:

- 1- Uno de los motivos que nos lleva a incluir el almuerzo como **CONDICIÓN** de las visitas, es el hecho de que queremos promover una alimentación sana y consciente. Por favor, no hace falta traer comida de fuera. Para casos de alergias alimentarias contacte con el personal de la granja. **Así evitaremos basura innecesaria en este entorno tan mágico.**
- 2- GRUPO MÍNIMO de 20 y MÁXIMO de 40 participantes.
- 3- El precio no incluye IVA (21%)
- 4- El almuerzo consiste en la degustación de productos 100% nuestros, de la semilla a la mesa: pan, queso, yogur batido y bizcocho. En caso de intolerancias/ alergias, por favor avisarnos. Estaremos encantados de buscar un sustituto saludable.
- 5- Horario de llegada: 10:30h. Despedida 13:30h.

OTRAS VISITAS

Podemos elaborar visitas temáticas con talleres, potenciando algún aspecto de la granja: huerta, panadería, quesería, monta natural... para ello entra en contacto con nosotros y cuéntanos qué te interesa.