
MÓN ST BENET



Actividades educativas

CURSO 2020-2021



Fundació
Catalunya
La Pedrera

Món Sant Benet os invita a disfrutar de una experiencia diferente, innovadora, que combina una intensa vivencia sobre la historia –donde el punto de partida es el monasterio– con una de las propuestas más avanzadas en el ámbito de la alimentación –la Fundación Alicia, de investigación en alimentación y ciencia–.

El conjunto de Sant Benet quiere ser para las escuelas un estímulo para el conocimiento, pero también una experiencia vivencial, emocional. Porque a partir de unos contenidos que han sido preparados con todo el rigor, las actividades se han planteado para que los alumnos disfruten con intensidad de la experiencia de descubrimiento de nuevas temáticas, de nuevos horizontes. Món Sant Benet propone tres tipos de visita diferentes: un recorrido por mil años de historia de Cataluña (la visita medieval), un día en la vida de Ramon Casas (la visita modernista) y la visita a la Fundación Alicia (Alimentación y

Ciencia). Y propone un amplio catálogo de talleres educativos que profundizan en los contenidos de las tres visitas propuestas. Talleres que se desarrollan en las aulas preparadas para ese objetivo, en espacios del monasterio, en los huertos y también en el auditorio y en la cocina educativa de Alicia.

Con todo esto, Món Sant Benet pretende convertirse en un referente para las escuelas de Cataluña en el ámbito pedagógico, y tiene también la intención de que puedan pasar una jornada inolvidable en un entorno sugerente.



El servicio educativo

Món Sant Benet propone a los profesionales de la enseñanza una serie de actividades educativas, convencidos de que el conjunto patrimonial y cultural del monasterio y de Alicia deben ser una herramienta de educación y un espacio lúdico de aprendizaje y de valorización de la historia, el arte, el entorno natural, la alimentación y su relación con los adelantos científicos y técnicos. El programa educativo, confeccionado a partir de los currículos escolares y que consta

de visitas y talleres para todos los niveles educativos, pone un énfasis especial en los contenidos procedimentales, es decir, el objetivo es que la experimentación sea la principal actividad de aprendizaje. Esta es la característica diferencial de los talleres de cocina y alimentación, de los talleres de historia relacionados con el monasterio, de los talleres de entorno a partir de las artes plásticas y de las actividades en el huerto de aprender.

Un monasterio para vivirlo

La experimentación es la característica diferencial de la intervención museística que se ha hecho en el conjunto del monasterio, donde a partir de modernos sistemas audiovisuales de interpretación se quiere hacer revivir el pasado medieval, desde la fundación del monasterio hasta el esplendor del siglo XIV, el fascinante período del barroco –cuando el monasterio pasó a

ser propiedad del monasterio de Montserrat para convertirlo en escuela de artes de los monjes novicios–, y también la última etapa de su historia, la de los años del Modernismo, al ser adquirido el conjunto patrimonial por la familia del pintor Ramon Casas. Una manera diferente de conocer el pasado, con una visión de presente para los ciudadanos del futuro.



Experiencia Medieval

Visita medieval

Os invitamos a hacer una inmersión en la vida de un monasterio medieval donde las voces, los ruidos y las imágenes del pasado afloran entre las paredes milenarias convirtiendo esta visita en una experiencia singular. Un recorrido por los espacios más emblemáticos del monasterio (la iglesia, el claustro, la bodega y las celdas de la galería de Montserrat) que nos permitirá ponernos en la piel de los habitantes del monasterio y conocer de primera mano cómo vivían y cuál era su día a día a través de un potente montaje museográfico.

- Ciclo medio y superior de educación primaria, bachillerato y ciclos formativos.
- También se ofrece en inglés.

Experiencia Modernista

Visita modernista

Un recorrido que nos transporta al verano de 1924 atravesando las estancias del sobreclaustro que el pintor modernista Ramon Casas y su familia convirtieron en residencia de veraneo. Viviremos un día con esta familia, símbolo de la burguesía que impulsó el Modernismo. Entenderemos de dónde venían, qué pensaban, cuáles eran sus gustos, y descubriremos la figura de uno de los máximos exponentes de este movimiento: el pintor Ramon Casas. Música, luz, imágenes, olores... nos guiarán a través de los salones y habitaciones para vivir una experiencia insólita y sugerente.

- Ciclo superior de educación primaria, ESO, bachillerato y ciclos formativos.
- También se ofrece en inglés.

NOVEDAD

Érase una vez... ¡un monasterio!

Itinerario de descubrimiento del monasterio

El monasterio milenario de Sant Benet nos abre las puertas y nos invita a entrar. ¿Quién se atreve? Juntos recorreremos sus estancias más importantes: la iglesia, el claustro, las celdas de los monjes... En cada rincón nos espera un objeto antiguo; algunos nos servirán para conocer las historias de los monjes que habitaban el monasterio, otros incluso para disfrazarnos y, así, adentrarnos un poco más en la aventura de la historia.

- Educación infantil y ciclo inicial de educación primaria.

NOVEDAD

El monasterio en juego

Itinerario de descubrimiento del monasterio

Estamos en el año 1002 de nuestra era. Los abades del cenobio de Sant Benet de los últimos años han espoliado y maltratado los bienes del monasterio. Los monjes, por primera vez, deciden escoger ellos mismos al nuevo abad, y todas las familias nobles de la zona presentan a su candidato. Este es el punto de partida de una visita, amena y diferente, pensada especialmente para los alumnos de secundaria, que nos llevará por los espacios más emblemáticos del monasterio de Sant Benet descubriendo, a partir de pequeños retos, la sociedad, la vida religiosa y el arte de la edad media. Al final, la historia será más que un juego.

- ESO.



Los talleres de Mòn Sant Benet

El conjunto de Mòn Sant Benet quiere ser para las escuelas un estímulo para el conocimiento y también una experiencia sugerente, emocional. Las actividades para escuelas se han planteado con el objetivo de que los alumnos disfruten con intensidad de la experiencia de descubrimiento de nuevos

horizontes. De este modo, se ofrecen dos grandes ámbitos temáticos, como son la alimentación y el monasterio. Por otro lado, el huerto de aprender es una buena herramienta para conocer el origen de los alimentos, su proceso de crecimiento o sus temporadas.

El servicio educativo de Mòn Sant Benet pone a vuestro alcance actividades para familias los fines de semana.

Monasterio

Aprovechando la oportunidad que nos brinda un entorno con más de mil años de historia, podemos trabajar la historia y el arte.



Frescos de bolsillo

Taller de creación plástica en torno a la técnica del fresco

Desde los griegos antiguos hasta los artistas italianos del barroco, la técnica del fresco ha sido utilizada en multitud de obras de arte; también en los muros de las iglesias románicas medievales. Os invitamos a descubrir esta técnica milenaria y a ponerla en práctica creando nuestro propio fresco con auténtico mortero de cal y pigmentos profesionales. Y una vez tengamos la obra terminada, podremos irnos a casa con un trozo de arte en el bolsillo.

- Ciclo superior de educación primaria y ESO.
- También se ofrece en inglés.

Alimentación

Aprovechando la investigación y el conocimiento de la Fundación Alicia, podemos trabajar un ámbito tan importante como es la alimentación a partir de tres ejes diferentes: los hábitos saludables, el descubrimiento y la cocina histórica.

¡SALUD Y COCINA!

Dentro de este ámbito se incluyen los talleres que hablan sobre alimentación y hábitos de vida saludables, con trucos y recetas asequibles para las diversas edades, pensados para acercar a los niños a la cocina del día a día y, en definitiva, dotarles de herramientas que les permitan ser lo más autónomos y conscientes posible en su alimentación.



NOVEDAD

Experiencia Fundación Alicia

La visita a Alicia se plantea como una experiencia de escape en que se tratará de descubrir quién es o quiénes son los llamados Homos alimentarius, predispuestos a alimentarse de forma más saludable. Mediante una serie de enigmas y de pruebas, iremos descubriendo y conociendo qué es y qué hace la Fundación Alicia (Alimentación y Ciencia), un centro dedicado a la investigación en la cocina que promueve la buena alimentación y que trabaja para que todos comamos mejor.

■ Bachillerato y ciclos formativos.

Bocadillos extravagantes

Concienciar sobre la importancia de los hábitos saludables. Aproximarnos a la cocina

La cocinera Júlia Verd tiene un problema y es que... ¡le han desordenado la despensa! Mientras le echamos una mano, descubriremos los ingredientes necesarios para hacer un buen bocadillo: alimentos hechos de harina, de fruta o de leche. Y una vez los tengamos, crearemos nuestras propias combinaciones preparando las recetas especiales de Júlia Verd, junos bocadillos saludables, únicos y originales que compartiremos con el resto de los compañeros!

OBJETIVO: Concienciar sobre la importancia de los hábitos saludables. Aproximarnos a la cocina.

■ Educación infantil.

■ También se ofrece en inglés.

«Fem cuinetes»

Taller que promueve la práctica culinaria y los buenos hábitos alimentarios

Con algunas verduras, unas cuantas frutas y una pizza de chocolate os invitamos a preparar una pequeña comida mientras jugamos a ser chefs por un día. Y como los buenos cocineros, antes de arremangarnos en la cocina, habrá que hacer una lista de los ingredientes y descubrir todos los beneficios que nos aportan. Una vez terminado el trabajo haremos una cata de nuestra pequeña comida. ¡Os chuparéis los dedos!

OBJETIVO: Acercar la cocina a los niños y fomentar los hábitos de alimentación saludables.

■ Ciclos inicial, medio y superior de educación primaria.

■ También se ofrece en inglés.

«Correfogons»

Taller concurso que promueve la práctica culinaria y los buenos hábitos alimentarios

Tenedores, cucharas, ollas, platos y ralladores... En este taller, divididos en equipos, participaremos en un concurso de cocina muy especial. Como unos chefs profesionales, formando equipos de trabajo, tendremos que preparar nuestra receta en un tiempo determinado y siguiendo el método del plato. Hay que ser unos cocineros limpios y aplicados. ¿Estáis preparados?

OBJETIVO: Comprender que la cocina es una actividad dinámica y divertida, en la que cuentan más factores de los que pensamos. Dar pautas de trabajo en la cocina y recursos para una alimentación saludable y equilibrada.

■ ESO y bachillerato.

■ También se ofrece en inglés. (adaptado)

COCINA PARA CURIOSOS

En este apartado encontramos los talleres que parten de la experimentación y de la percepción sensorial. Estas actividades buscan entender el porqué de determinados fenómenos físicos o químicos que tienen lugar dentro del ámbito de la cocina, y para hacerlo utilizan el método deductivo, en que la experimentación en primera persona y la percepción sensorial tienen un papel protagonista..



«Els tastaolletes»

Experimentos en la cocina

A los científicos les encanta probar cosas nuevas, y como a nosotros también, a través de algunos de sus experimentos y recetas jugaremos a ser científicos por un día: pondremos a prueba nuestro sentido del gusto hincando el diente a los zumos de fruta, mientras descubrimos de dónde sale la mantequilla y rematamos el taller preparando unos postres ¡que no son lo que parecen!

OBJETIVO: Poner en valor la ciencia como un nuevo y sencillo elemento a tener en cuenta a la hora de cocinar, jugando con diversas texturas y sentidos.

■ Ciclo inicial de educación primaria.

■ También se ofrece en inglés.

NOVEDAD

Xics Lab

Experimentos en la cocina

Los científicos de Alicia quieren reinventar el mundo de las frutas y las verduras, pero tienen un problema... ¡Se les ha terminado la imaginación y necesitan vuestra ayuda! Para echarles una mano haremos de pequeños científicos mientras jugamos de maneras nuevas y sorprendentes, experimentaremos con el mundo de los sentidos, los gustos y las texturas para ayudarles a descubrir de qué manera lo pueden hacer. ¿Te lo imaginas?

OBJETIVO: Aproximarse a la ciencia a través de la experimentación y los sentidos jugando. Conocer las frutas y su transformación.

■ Educación infantil.

«Setciències a la cuina»

Experiencias científicas y creatividad en la cocina

Afinemos los sentidos y agucemos las ideas. En este taller resolveremos las respuestas a tres preguntas imposibles que nos servirán para descubrir que, dentro de nuestra cocina, un día cualquiera, tienen lugar multitud de deliciosos fenómenos químicos que hacen de la cocina una herramienta mágica y sorprendente. Y como buenos cocineros, acabaremos haciendo una cata de nuestros experimentos.

OBJETIVO: Acercar la ciencia y la cocina a través de la experimentación y la dinámica de pregunta y respuesta.

■ Ciclos medio y superior de educación primaria y primer ciclo de ESO.

Fenómenos a la carta

Experiencias científicas creativas para resolver problemáticas alimentarias

Tortillas sin huevo y flanes sin leche. Os proponemos viajar al mundo de la cocina científica a través del trabajo que ha hecho la Fundación Alicia creando recetarios para colectivos con alergias e intolerancias o algún tipo de problemática alimentaria. Descubriremos recursos como los gelificantes y los emulsionantes, conoceremos su funcionamiento y pondremos en práctica sus propiedades elaborando varios platos sabrosos y aptos para todos.

OBJETIVO: Aproximarnos a los fenómenos culinarios desde un punto de vista científico, con la intención de acercar la ciencia a la vida cotidiana y ver cómo es capaz de darnos soluciones para problemas de alergias o intolerancias alimentarias.

■ Segundo ciclo de ESO, bachillerato y ciclos formativos.

COCINAS CON HISTORIA

Aprovechando el contrapunto del monasterio milenario, dentro de este segmento encontramos los talleres de cocina histórica. El objetivo de este ámbito de talleres es poner en valor nuestro patrimonio gastronómico y el gusto para probar alimentos poco habituales. Y, a la vez, acercarnos al terreno de la historia desde la vertiente culinaria.

«Roda el món i torna al Born»

Taller de cocina histórica

Cuando Cristóbal Colón llegó a lo que hoy en día es América, poco se imaginaba que su descubrimiento tendría tantas implicaciones. De allí llegaron nuevos productos que revolucionaron las cocinas de media Europa. Os proponemos conocer algunos de estos nuevos productos y a la vez utilizarlos preparando dos recetas que sin el viaje de Colón no habrían sido posibles.

OBJETIVO: Mediante la práctica culinaria conoceremos nuestro patrimonio gastronómico y tomaremos conciencia de la importancia que tienen las relaciones interculturales en un mundo globalizado desde hace siglos.

- ESO, bachillerato y ciclos formativos.
- También se ofrece en inglés.

Para mojar pan

Taller de cocina e historia medieval

El pan era uno de los alimentos más comunes en la edad media, pero con toda seguridad no nos imaginamos de qué podía estar hecho el pan de la época medieval... Desde el trigo hasta las bellotas conoceremos cómo eran los panes que comían los nobles y cómo eran los que comían los campesinos. Y para acompañar el pan descubriremos también la salsa del almodrote, condimentada con refinadas especias venidas de Oriente. ¡Elaboraremos dos recetas muy diferentes que probaremos una vez termine la actividad!

OBJETIVO: Aproximarse a la época medieval a partir de la cocina y entender las diferencias sociales desde el ámbito culinario. Apreciar los sabores olvidados a lo largo del tiempo.

- Ciclos inicial, medio y superior de educación primaria.
- También se ofrece en inglés.



«Enllúlla't els dits»

Taller de cocina de la época medieval

Un viaje por las despensas y las cocinas de la Edad Media. ¿Cuáles eran los productos que gustaban más a nuestros antepasados medievales? El azúcar, la canela, las hierbas aromáticas, las legumbres, la carne... serán los compañeros de viaje que guiarán nuestros sentidos para descubrir no solo cómo era la sociedad de la época, sino qué comía y por qué. Recetas refinadas y platos populares abrirán nuestro paladar a nuevos sabores y nos ayudarán a descubrir un retazo de nuestra historia de una forma muy diferente.

OBJETIVO: Aproximarse al complejo entramado social de la época medieval a partir de la práctica culinaria. Descubrir el gusto para probar nuevos sabores.

- ESO, bachillerato y ciclos formativos.



Huertos

Los huertos de Món Sant Benet son una ventana abierta que nos muestra la variedad de los cultivos autóctonos, el paso de las estaciones y la riqueza de sabores que esconden nuestras frutas y hortalizas.



Plántate en el huerto

Taller en el Huerto de Aprender

Nuestro payés necesita ayuda para ordenar el huerto. Venid a hacer de payeses para un día y a través de la manipulación, el descubrimiento y algunas adivinanzas conoceremos qué se esconde y cómo funciona, con sus frutas y verduras de temporada. Finalmente, plantaremos algunas variedades. ¡Todo el mundo a arremangarse!

OBJETIVO: Actividad para conocer el funcionamiento del huerto y los distintos tipos de frutas y verduras que se cultivan.

■ Educación infantil y ciclo inicial de educación primaria.

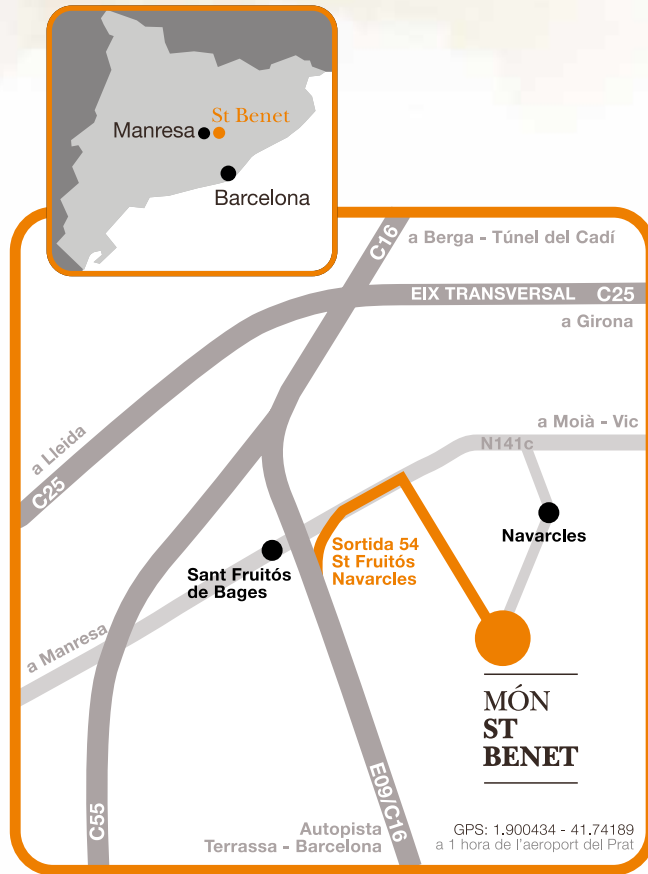
Del huerto al plato

Taller de cocina en el Huerto de Aprender

En el huerto conoceremos qué es la agricultura ecológica y cuáles son los productos de temporada y de proximidad. Con estos conocimientos podremos cosechar algunos de estos productos y entre todos aprenderemos algunas maneras curiosas de cocinarlos para poder acabar haciendo una cata. ¡Es para chuparse los dedos!

OBJETIVO: Actividad para conocer el funcionamiento de los productos de la huerta y acercarnos también a la cocina básica.

■ Ciclo medio y superior de educación primaria.



Información y reservas:

Món Sant Benet

Camí de Sant Benet de Bages, s/n
08272 Sant Fruitós de Bages (Barcelona)
T. 93 875 94 01
info@monstbenet.com
www.monstbenet.com

www.monstbenet.com

Nuestra razón de ser: las personas

La Fundación Catalunya La Pedrera sirve a la sociedad construyendo un futuro mejor y más justo. Por eso, ofrece oportunidades a las personas; impulsa el talento, la creación y la educación; fomenta hábitos de alimentación saludables y conserva y comparte el patrimonio natural y cultural.



MÓN
ST
BENET

Fundació
Catalunya
La Pedrera