

EXPLORA 2019

L'Exploratori dels Recursos de la Natura va néixer com a projecte del Campus d'Excel·lència Internacional - Barcelona Knowledge Campus de la UPC, en l'àmbit de projectes d'extensió al territori, amb l'objectiu d'organitzar activitats en temàtiques científico-tecnològiques, amb un eix vertebrador comú: l'aprofitament dels recursos de la natura.

Les activitats de recerca i aprenentatge tenen una durada de 30 hores i s'ofereixen durant dos dies. Consisteixen en activitats presencials i no presencials aprofitant el Campus Atenea.

Concretament l'activitat consta de tres apartats:

- Sessió teòrica (presencial)
- Visites sobre el terreny i experiments amb el material que s'ha recollit en les visites (presencial)
- Treball autònom mitjançant el campus digital (no presencial)

En tots els casos s'indica la data de les sessions presencials (20 h), però hi ha 10 h més que es realitzen durant una setmana més, a partir de la data de finalització de les sessions presencials, a través del Campus digital Atenea.

Els temes són escollits pels organitzadors en diferents temàtiques segons l'època de l'any, tal com es pot veure en la programació pel 2019. El professorat que els imparteix és seleccionat per l'organització a fi de que el nivell sigui universitari, garantint que els professionals que intervinguin estiguin adequadament preparats.

Les activitats de la 2 a la 5 corresponen a la 26a edició de la Universitat Catalana d'Estiu de la Natura i són activitats incloses en l'oferta d'estiu de la Xarxa Vives d'Universitats.

Totes les activitats són activitats incloses en el Pla de Formació Permanent del Professorat del Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya. Així mateix, gaudeixen de reconeixement de crèdits ECTS per als estudiants universitaris.

Destinataris

Professorat de Secundària i Primària, estudiants universitaris, professionals relacionats amb el medi ambient i amants de la natura en general.

Organització:



EXPLORATORI
RECURSOS
DE LA NATURA

Cursos EXPLORA

Pla de Formació del Professorat Crèdits ECTS

2019

exploratori@exploratori.org
[@exploratoriRN](https://www.instagram.com/exploratoriRN)
www.exploratori.org

www.exploratori.org



1. EXPLORA La neu

2 i 16 de febrer de 2019

Aquesta activitat permet conèixer la neu des de diferents vessants: des de la seva formació i els diferents cristalls que la componen, la importància en el cicle de l'aigua, passant pel risc que suposa en forma d'allaus i en els esports d'alta muntanya, la seva utilitat en el reconeixement d'empremtes d'animals, i el seu aprofitament lúdic-turístic.

Visites: Estació d'esquí de la Molina – Parc Natural Cadí - Moixeró

Taller: Interpretació estereoscòpica de fotografies-Generació de neu sintètica per cristallització / Propietats crioscòpiques.



2. EXPLORA Lavinya de muntanya

8 i 9 de juliol de 2019

Al segle XIX la vinya era habitual en llocs de muntanya. Després del cultiu de forma intensiva per a la producció de vi en forma més industrialitzada, actualment cada vegada més aquest tipus de cultiu està retornant cap a indrets de muntanya, és el que s'anomena vinya d'altura. En aquest curs es tractaran temes des de la construcció de tines de pedra, fins al cultiu de la vinya i la producció de vi de forma artesanal.

Visita: Vinya de Cal Mas (Avià) – La Diferenta Viticultors (Castelladral) – Tines de vi de Vilafelet

Tallers: Tast de vins i presentació de maquetes a escala dels processos del vi



3. EXPLORA Els recursos fluvials

10 i 11 de juliol de 2019

L'aigua és un bé escàs que cal preservar. En aquest curs parlarem de com mantenir els recursos fluvials en les condicions adequades, així com de les possibilitats d'aprofitament que representen: energètic (centrals minihidràuliques), turístic... Es plantejaran qüestions sobre la qualitat de l'aigua tant físico-química com biològica, l'estat de l'entorn dels rius (bosc de ribera) i la custòdia d'aquest bé tan preuat.

Visites: Bullidor de la llet i l'Adou del Bastareny – Salt de Murcurols - Central minihidràulica

Tallers: Qualitat físico-química i biològica del riu a Camadoca



4. EXPLORA El Romànic al Berguedà

12 i 13 de juliol de 2019

L'art Romànic és present en moltes esglésies de Catalunya i el Berguedà n'és un bon exemple. En aquest curs s'analitzaran les qüestions arquitectòniques: formes de construcció, materials utilitzats, així com les qüestions artístiques: pintures en retaule, en fresc, tècniques pictòriques utilitzades, minerals utilitzats per elaborar els pigments... Així mateix, es visitaran algunes construccions sobre el terreny, comprovant la seva evolució històrica.

Visites: Monestir de Sant Llorenç (Guardiola de Berguedà) – Sant Sadurn de Rotgers – Sant Jaume de Frontanya

Tallers: Tècniques pictòriques del Romànic



5. EXPLORA Els recursos naturals

Tardes del 8 al 12 de juliol de 2019

Aquesta activitat, especialment de caràcter pràctic, consistirà en la realització de diverses visites guiades i tallers que permetran comprovar com la natura ens proporciona un seguit de coneixements que nodreixen la nostra societat d'avenços que avui ens són indispensables. El curs consisteix en un tast de diferents temes relacionats amb els recursos de la natura vistos des de diferents punts de vista (el propi recurs, el seu aprofitament, els canvis amb el pas del temps...).

Visites: Vinya de Cal Mas (Avià) – La Diferenta Viticultors (Castelladral) – Tines de Vilafelet – Bullidor de la llet i l'Adou del Bastareny – Salt de Murcurols – Monestir de Sant Llorenç (Guardiola de Berguedà)

Tallers: Tast de vins – Qualitat físico-química i biològica del riu a Camadoca



6. EXPLORA Els bolets

26 d'octubre i 9 de novembre de 2019

Aquesta activitat pretén introduir coneixements sobre aquest producte que ens ofereix la natura. Es podran explorar els bolets des de diferents punts de vista, com per exemple: el seu reconeixement micològic, el seu hàbitat, el seu aprofitament alimentari i medicinal, i el seu risc toxicològic. També es presentaran diferents tipologies d'empreses que es desenvolupen a l'entorn d'aquest sector.

Visites: Boscos de les rodalies dels Rasos de Peguera; Museu d'art del bolet; Empreses alimentàries Monbolet i Casabella Natura

Tallers: Classificació i identificació de bolets / Cultiu de bolets amb Bolets de Soca