

les tallades

Vilanova de Sau



los bandoleros

ciclo inicial

CONTENIDO

ficha de la casa

centro de interés

planificación estándar de actividades

descripción de las actividades

organización y horario

normativa de la casa

menús estándar



LA CASA

les tallades

nº reg. 209
Vilanova de Sau
Osona



INSTALACIONES Y SERVICIOS

- *Capacidad para 190 plazas
- *Habitaciones con baño
- *1 habitación adaptada
- *3 comedores
- *6 salas de actividades
- *Piscina
- *Parque de aventura
- *Rocódromo
- *Tirolina
- *Tiro con arc
- *Piragüismo

Centro de educación ambiental
y de aventura. Situada en
Vilanova de Sau, en la comarca
de Osona, en un entorno
privilegiado para disfrutar de
diferentes actividades de ocio.
A 2km del Pantano de Sau y a
18km de Vic.

a 100km de Barcelona
a 75 km de Girona
a 183 km de Lleida
a 182 km de Tarragona

CENTRO DE INTERÉS



Jaume Sala, descendiente de Serrallonga, relatará cómo y porque vivió su bisabuelo como un bandolero.

Con él, nos introduciremos en la vida de los bandoleros y en su historia. Nos pondrá a prueba y nos retará a hacer diferentes actividades para ser unos buenos bandoleros.

Cada actividad nos acercará un poco más al "modus vivendi" de los bandoleros que habitaban estas tierras en el siglo XVII.

PLANIFICACIÓN ESTÁNDAR DE ACTIVIDADES 2D/1N

	PRIMER DÍA	SEGUNDO DÍA
MAÑANA	LLEGADA E INSTALACIÓN	EL FULAR DEL BANDOLERO
		DE CAZA
TARDE	PRESENTACIÓN DEL CENTRO DE INTERÉS	
	TIERRA DE BANDOLEROS	
NOCHE	LA REUNIÓN SECRETA	

Este es un ejemplo de planificación de actividades que coincidirán solo con un grupo de alumnos. El resto hará las mismas actividades en otro orden. A vuestra llegada a la casa, el coordinador/a os informará de la programación definitiva para cada grupo.

PLANIFICACIÓN ESTÁNDAR DE ACTIVIDADES 3D/2N

	PRIMER DÍA	SEGUNDO DÍA	TERCER DÍA
MAÑANA	LLEGADA E INSTALACIÓN	EL FULAR DEL BANDOLERO SUPERVIVENCIA Y PRIMEROS AUXILIOS	GINCANA BANDOLERA
TARDE	PRESENTACIÓN DEL CENTRO DE INTERÉS	DE CAZA	
NOCHE	TIERRA DE BANDOLEROS	SOMOS MUY DINÁMICOS	
	LA REUNIÓN SECRETA	FIESTA BANDOLERA	



Este es un ejemplo de planificación de actividades que coincidirán solo con un grupo de alumnos. El resto hará las mismas actividades en otro orden. A vuestra llegada a la casa, el coordinador/a os informará de la programación definitiva para cada grupo.

ACTIVIDADES

Tierra de Bandoleros (Medio natural)

Conoceremos la zona donde vivía Serrallonga: el pantano de Sau, los riscos de Tavertet ... espacios donde se escondían los bandoleros. Aprovecharemos también para conocer un poquito la fauna y la flora que encontraremos por el camino.

La reunión secreta (juego de noche)

Como se comunicaban los bandoleros cuando estaban escondidos y separados esperando para asaltar? Tendremos que prestar la máxima atención a los ruidos del bosque para saber dónde tenemos que ir a reunirnos con Jaume Sala.

El fular del bandolero (manualidades)

Un objeto característico de estos personajes, indispensable para ocultar su identidad cuando entraban en acción, era su fular. Jaume Sala nos ayudará a confeccionar uno para nosotros.

Supervivencia y primeros auxilios (Medio Natural)

Los bandoleros eran unos expertos en supervivencia, así que aprenderemos a orientarnos por la montaña, qué recursos podemos utilizar en caso de urgencia y métodos de salvamento.

De caza (Tiro con arco)

Antiguamente el tiro con arco (además de trampas y trampas) era el método que utilizaban para cazar animales del bosque como liebres, jabalíes ...

Los conceptos que queremos transmitir son dos: la concentración y el método.

Somos muy dinámicos (juegos de equipos)

Esta actividad tiene como objetivo conocer mejor, quitarnos la vergüenza, cohesionar el grupo y pasar un rato divertido, porque una cosa es cierta, aunque los bandoleros vivían a escondidas, sí sabían cómo pasarlo bien.

Fiesta Bandolera!

Jaume Sala (descendiente de Serrallonga) nos invita a celebrar una gran fiesta entre bandoleros, donde podremos bailar y cantar hasta que el cuerpo nos diga basta.

Gincana Bandolera

La gincana final del bandolero servirá para demostrar todos los conocimientos adquiridos en las colonias ... Conseguiremos nuestro diploma de bandolero? ...

ORGANITZACIÓ Y HORARIO TIPO

LA CALIDAD DE LOS SERVICIOS PEDAGÓGICOS DE **EDUCA LLEURE** SE BASA EN:

La existencia de un equipo de monitores especializado y estable.

* El mantenimiento de una relación de 15 alumnos / monitor.

* La convivencia del equipo pedagógico con los alumnos, compartiendo comidas, los juegos de noche, etc ... de forma que se establece una relación que mejora los resultados de las tareas pedagógicas.

* La preparación de actividades y materiales pedagógicos específicos para cada nivel en forma de dossier de trabajo.

* En caso de inclemencias meteorológicas ofrecemos talleres alternativos de interior.

* La relación directa entre el representante del profesorado y el coordinador del equipo de monitores una vez a la casa para aclarar cualquier duda respecto las comidas, instalaciones, actividades, horarios ...

8:00	levantarse
9:00	desayunar
10:00	
10:00	ACTIVIDAD
13:00	
13:00	tiempo libre
13:30	
13:30	comer
14:30	
14:30	Tiempo libre
15:30	
15:30	ACTIVIDAD
17:00	
17:00	merienda
17:30	
17:30	ACTIVIDAD
19:00	
19:00	tiempo libre
20:00	
20:00	cenar
21:00	
21:00	tiempo libre
21:30	
21:30	ACTIVIDAD
22:30	
22:30	Recoger y dormir

El funcionamiento de la piscina, a partir de la última semana de mayo, puede alterar la duración de las actividades.

El horario de las comidas varía en medios del tercer trimestre, retrasando todo el horario 30 minutos.

Para consultar disponibilidad de fechas, no dude en ponerse en contacto con nosotros!

NORMATIVA DE LA CASA

Para garantizar un correcto funcionamiento de las colonias y favorecer su realización, os señalamos una serie de observaciones a tener en cuenta al inicio de cada estancia.

- Antes de llegar a la casa es necesario que el equipo del profesorado tenga en mano y conozca todas las actividades que se realizarán en la estancia, habiendo contactado previamente con el departamento de colonias en el teléfono 93 431 21 39 de Educa Lleure.
- La semana anterior de la estancia, la responsable de la casa se pondrá en contacto telefónico con el responsable del profesorado para saber el número de niños apuntados, horarios de llegada y posibles alergias alimentarias o dietas. También os facilitaremos la distribución de las habitaciones para tener los grupos hechos al llegar a la casa y la normativa interna.
- Para cualquier servicio suplementario (piragüismo, monitoraje de noche) es necesario haber avisado con antelación a la agencia comercial o directamente al departamento de colonias de Educa Lleure.
- El uso de la piscina que se realiza durante el tiempo libre de los niños, estará bajo la vigilancia de los maestros y del socorrista. El turno de cada escuela lo decidirá la responsable de la casa de colonias y se comunicará a la escuela el primer día. Si una escuela decide utilizar la piscina en horario de actividades dirigidas deberá comunicarlo en el momento de contratar las colonias.
- Hay que dejar las habitaciones vacías y bajar las mochilas antes del desayuno del último día.
- A la hora de las comidas, el servicio de monitores se hará cargo del comedor de los niños. Es decir, los maestros efectuarán el servicio de vigilancia de antes y después de las comidas. En caso de que el profesorado quiera hacer el servicio de comedor debe comentarlo previamente a la responsable de la casa.
- Los menús son adaptados a las edades de los participantes.
- En caso de posibles urgencias médicas, la casa avisará al servicio de taxi o ambulancia y los profesores acompañarán a los niños al hospital de Vic. La casa puede ofrecer un vehículo con la previa autorización de la escuela.
- Lista orientativa de material necesario para los alumnos:
Mochila, calzado deportivo, ropa de repuesto, pijama, gorra, ropa interior, jersey, ropa de abrigo, saco de dormir, toalla, útiles de higiene personal, linterna y cantimplora.
- El pago de la estancia se realizará el primer día de las colonias en el número de cuenta que la casa facilitará en forma de factura a la secretaria de la escuela. Si se desea se puede llevar un cheque directamente a la casa.

MENÚS ESTÁNDAR

DESAYUNOS

- *Leche con cacao
- *Mantequilla /mermelada
- *Pan del día
- *Embutidos

Maestros y monitores, también:

- *Café y zumo
- *Aceite y tomate

COMIDAS

PRIMEROS PLATOS

- *Pasta (boloñesa, tomate, atún, pasta gratinada)
- *Ensaladas
- *Arroz (cazuela, cubana, en ensalada)
- *Lentejas
- *Patatas estofadas
- *Empedrat –ensalada fresca de alubias-
- *Canelones
- *Pastel de carne o de atún

SEGUNDOS PLATOS

- *Pollo al horno / Pollo al tonillo
- *Salchichas
- *Escalopa de cerdo, pollo
- *Ruedas de bacon a la plancha
- *Botifarras, hamburguesas, albondigas
- *Costillas a la plancha
- *Conejo
- *Costillas l horno

Guarniciones:

- Patatas fritas
- Chips
- Ensalada con tomate y atún
- Judías blancas
- Champiñones
- Puré

POSTRES

Helado o fruta:

- Naranja, melocotón, peras,
- manzanas, mandarinas, plátanos,
- sandía, melón...

MERIENDAS

- *Pan o galletas con chocolate
- *Pan con quesitos
- *Pan o galletas con crema de cacao
- *Pan con embutidos

CENAS

PRIMEROS PLAT S

- *Sopa de pasta
- *Crema de verduras (zanahoria)
- *Verdura (judía verde con patata)
- *Verdura salteada
- *Ensaladilla rusa
- *Crema de legumbre
- *Ensalada de verano (base patata herbida)
- *Ensalada de arroz
- *Ensalada catalana

SEGUNDOS PLATOS

- *Pescado (varitas de merluza)
- *Croquetas
- *Tortilla de patatas
- *Tortilla francesa
- *Empanadillas de atún
- *San Jacobos
- *Calamares a la romana

Guarniciones:

- Patatas fritas
- Chips
- Ensalada con tomate y atún
- Judías blancas
- Champiñones
- Puré

POSTRES

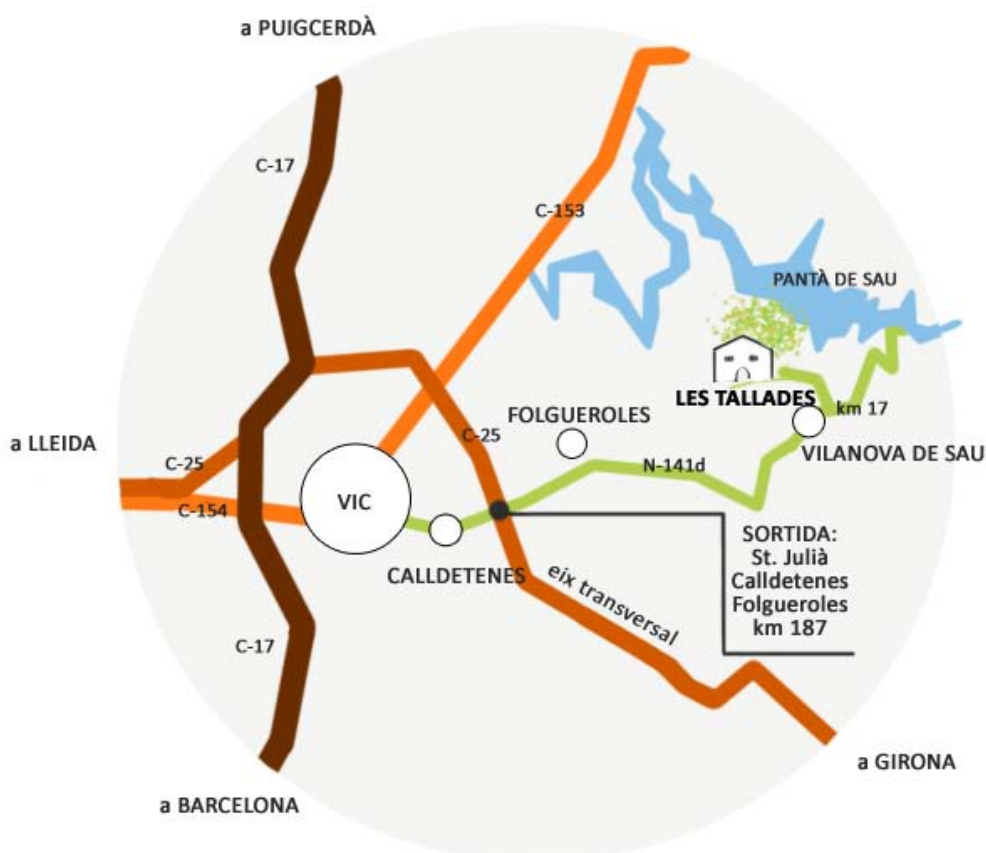
- *Iogur, flan, fruta, almívar o macedonia...

Esta relación es una muestra orientativa de las comidas que pueden formar parte de vuestro menú definitivo, pero no se da la posibilidad de escoger los platos. La composición de los menús vendrá determinada por las necesidades de organización y suministro, según temporada, respetando el equilibrio dietético establecido.

Elaboración de menús adaptados (celíacas, diabetes, alergias...)

les tallades

Vilanova de Sau



INFORMACIÓN Y RESERVAS

93 431 21 39

www.lesallades.cat

93 884 70 12 / 636 284 340

educa
lleure

anna@grupeduca.cat

nuria@grupeduca.cat

david@grupeduca.cat

e

www.grupeduca.cat