

# INFORMACIÓ D'INTERÉS PER AL PROFESSORAT

## A. LES INSTAL·LACIONS I SERVEIS PER A L'EA EN EL MAS DE NOGUERA

El Mas de Noguera es troba en un espai ideal per a realitzar activitats d'educació ambiental, tant pel seu entorn com per les seues instal·lacions.

### L'energia i l'aigua

Tot l'equipament del Mas de Noguera funciona amb energies renovables. Disposem d'un camp de plaques fotovoltaïques i tres aerogeneradors que subministren tota l'energia elèctrica del Mas. Per aquesta raó és molt important utilitzar-la correctament, per exemple, no encenent les llums durant el dia i per la nit, apagar-les quan isquem de les habitacions on estiguem. A més a més, no hem d'encendre aparells que consumeixen gran quantitat d'energia, com per exemple maquinetes d'afaitar, o de depilació ni tampoc l'assecador de cabells, ja que poden produir un sobreconsum que pot fer malbé tota la instal·lació.

Tota l'aigua del Mas de Noguera és potable, ve d'un manantial natural directament de la muntanya, però cal utilitzar-la amb seny, sense malbaratar-la. Ací, com a la nostra casa, cal tancar les aixetes quan acaben d'utilitzar l'aigua, als banys i també a les piques d'escurar. L'aigua bruta del Mas es conduïda cap a una depuradora biològica que funciona sense productes químics ja que són les plantes les que realitzen la funció de depuració de l'aigua. L'aigua calenta l'obtenim d'una caldera de llenya junt amb col·lectors solars tèrmics.

Mas de Noguera  
12440 Caudiel (Castellón)  
Tel./Fax: 964 144 074  
[masdenoguera@masdenoguera.coop](mailto:masdenoguera@masdenoguera.coop)  
[www.masdenoguera.coop](http://www.masdenoguera.coop)

### L'alberg

Tenim un alberg de 64 places, distribuïdes en dues plantes. Les habitacions són de 4 i 6 places, amb lliteres i armaris individuals. Cada planta té dos banys amb dutxa per compartir. A la planta baixa hi ha més dutxes i àmplies sales comuns per a realitzar diferents activitats: la sala de la xemeneia i la sala de fusta.

### El menjador i el menjar

En altre edifici tenim el menjador, que té unes normes de funcionament que sempre expliquem el primer dia de l'estància. És important saber que cada persona escura el seu plat, got i cuberts, ja sigui xiquet o adult. És una manera d'establir certa responsabilitat als xiquetes sobre les seues coses i inculcar l'ajuda en les tasques de casa.

El tema dels residus és prou important, ja que allò que ens sobra als menjars ho podem aprofitar per als animals. Per això tenim poals diferents de residus i en cadascú s'explica quins restes de menjar hem de llençar.

L'alimentació durant l'estància estarà composta per uns menús equilibrats i basats en matèries primeres de qualitat ja que la majoria d'aquestes es produeixen i el·laboren al Mas i la resta, en gran part, són de procedència ecològica. Dins d'aquesta qualitat dels aliments, procurem fer menús adaptats als



gustos dels xiquets. Les menjades consisteixen en desdejunar, esmorçar, dinar, berenar i sopar. Els menus és poden revisar i suggerir canvis necessaris, així com adaptar-los a cada dieta concreta: vegetarians, etc.

### **L'antiga masia**

Al Mas hi ha una tercera casa que és la masia original. En aquesta podem trobar el forn àrab i la sala de transformació d'aliments, on s'el-labora el pa, les coques, els prims, etc... a més de l'activitat pròpiament dita. Al costat d'aquesta

casa s'hi troben diferents sales per a la realització de les activitats i els tallers: la sala de l'arc, el taller d'apicultura, etc.

### **La granja**

En quant a l'explotació agropequària tenim una granja amb vaques frisones i ovelles guirres, dos galliners, un d'ells amb gallines valencianes, un corral d'ànecs i oques, i també ruscs d'abelles. Trobem també hortes i conreus de secà, tots ells de producció ecològica.

## **B. EL PAPER DELS MESTRES**

Durant el desenvolupament de l'estància el mestre té un paper molt important. Sabem per la nostra experiència que els alumnes que vénen a treballar motivats per unes activitats prèvies a l'aula, aprofiten molt millor les activitats del mas i assolixen amb major facilitat els objectius marcats. Així també, el posterior treball a classe d'allò que han après al mas, reforça els valors adquirits i també els coneixements. Aquest és el nostre objectiu principal, que l'educació ambiental que proporcionem al Mas no es quede en una simple excursió, sinó que forme part del treball de cada dia dels

alumnes i mestres, i que serveixi d'ajuda per a posar en pràctica els coneixements adquirits a l'aula. Per això creem que el mestre és una peça clau en el conjunt educatiu.

Una vegada al Mas, recomanem als mestres que assistisquen a les activitats, per diverses raons. El mestre coneix als alumnes i pot ajudar-nos en situacions crítiques de comportament, manca d'atenció, baralles, dispersió, etc. A més a més, el seu punt de vista pot ajudar-nos en una posterior avaluació de l'estància i de les activitats.

## **C. L'EQUIP HUMÀ**

El Mas de Noguera conta amb personal qualificat i experiència demostrada en les diverses matèries a desenvolupar tant en l'àmbit de les activitats d'educació ambiental com en el camp de l'animació. Per a una

major qualitat de les estàncies disposem de dos equips diferenciats; per una banda tenim un equip d'educadors ambientals preparats per a dur a terme les diferents activitats i itineraris didàctics. A l'hora, disposem

Mas de Noguera  
12440 Caudiel (Castellón)  
Tel./Fax: 964 144 074  
[masdenoguera@masdenoguera.coop](mailto:masdenoguera@masdenoguera.coop)  
[www.masdenoguera.coop](http://www.masdenoguera.coop)



d'altre equip de monitors d'animació, que s'encarreguen d'aquestes activitats, igual d'importants per al desenvolupament de l'estància. Aquesta diferenciació de personal permet que cada grup es centre en la seua tasca per a preparar-la debudament i augmentar la qualitat. A més ens permet que els xiquets mai estiguen a soles, perquè sempre hi ha un grup de monitors preparat per a recollir-los.

Tanmateix contem amb el material i la infraestructura suficient per al desenvolupament de les activitats i una assegurança de les mateixes.

Per a completar l'equip de professionals que fa possibles aquestes estàncies contem amb un personal de cuina, neteja i manteniment necessari per al funcionament diària de l'equipament.