

Programa Aula-Empresa. Actuación cofinanciada por el Fondo Social Europeo. Programa Operativo FSE de Castilla y León 2014-2020

CENTRO INTEGRADO DE FP DE PONFERRADA

***AQUÍ TAMBIÉN SE PUEDE.
CONOCE TU ENTORNO EMPRESARIAL Y SUS
EXPERIENCIAS EMPRENDEDORAS II***

***VISITA A NAFARDELA ECO. VILLANUEVA DE
OMANA.
VISITA A LA FÁBRICA DE CERVEZA
DOCESETENTA. S.L. VILLASECA DE
LACIANA***

9 DE MARZO DE 2022

1.- CONTENIDOS DE LA ACTIVIDAD.

La finalidad principal de la actividad es que el alumnado conozca y visite las empresas que existen en su entorno, que analicen sus formas jurídicas y las actividades que realizan. Visitando las instalaciones de estas dos empresas conocerán los procesos de producción y distribución de ellas. Se trata de empresas que utilizan sus recursos más próximos para elaborar sus productos, intentando, además, fijar población en el medio rural y basándose en una economía sostenible.

NAFARDELA ECO EN VILLANUEVA DE OMAÑA (LEÓN)

Se realizará una visita a esta pequeña granja de gallinas para la producción de huevos en sistema ecológico. Estas gallinas son criadas en libertad en el entorno natural de la Reserva de la Biosfera de los valles de Omaña y luna, y alimentadas con pasto natural y semillas ecológicas. <http://www.nafardela.com/>

Su promotora, Nérida, nos enseñará la granja y explicará su experiencia en poner en marcha esta iniciativa, dificultades con las que se ha encontrado, qué ventajas tiene el realizar esta actividad, cómo distribuye el producto, etc.

FÁBRICA DE CERVEZA DOCESETENTA S.L. EN VILLASECA DE LACIANA (LEÓN)

- Visitar las instalaciones de esta empresa y conocer el proceso de fabricación de la cerveza, elaborada en una antigua mina de más de 100 años, escondida en las montañas leonesas siguiendo un proceso artesanal único y utilizando sólo ingredientes de la más alta calidad.

- En la visita, nos adentraremos en alguno de los túneles, de los 34 km de túneles mineros que existen abandonados hace más de cien años. Nos explicarán, durante la visita, todo el proceso de producción de su actividad.
- Degustaremos algunas de las cervezas elaboradas en esta empresa.

2.- OBJETIVOS.

- Favorecer la transmisión de conocimientos entre las empresas y el Centro educativo y fomentar el espíritu emprendedor en el alumnado.
- Conocer iniciativas de economía sostenible y respetuosas con el medio ambiente.
- Conocer iniciativas emprendedoras que fijen población en el medio rural, utilizando recursos y materias primas de su entorno más próximo y que apliquen nuevas tecnologías a la producción artesanal.
- Conocer diferentes formas jurídicas de empresas, analizando las características más destacables y reflexionar sobre sus aspectos positivos.
- Establecer un debate entre los promotores/as de estas actividades y el alumnado.

3.- RESULTADOS DE LA ACTIVIDAD.

El alumnado, ha visitado y escuchado en primer lugar las explicaciones de Nérida, promotora de la pequeña granja de gallinas, que mostró al alumnado el proceso productivo que sigue en su granja, además de hablarles de su experiencia como mujer emprendedora, de sus dificultades a la hora de poner en marcha esta iniciativa y también de las ventajas que le reporta esta actividad tanto a nivel personal como empresarial, les ha transmitido que es necesario mucha perseverancia y firmeza para llevar a cabo una nueva idea en un entorno rural pero que sin embargo es posible. “**NAFARDELA ECO**”, dedicada a la producción de huevos en sistema ecológico, fue la primera empresa de León en producir huevos ecológicos y, hasta hace poco tiempo, la única que los producía. Les ha transmitido que con esfuerzo y pasión ha llevado a cabo su actividad en su pueblo, que es **Villanueva de Omaña (León)**,

A continuación, los alumnos/as visitaron la fábrica de cerveza **Docesetenta S.L., en Villaseca de Laciana (León)**, gracias a las explicaciones de Juanjo, conocieron sus instalaciones, la historia del lugar donde está ubicada, les informó del significado del nombre 1270, les transmitió el proceso de fabricación de la cerveza siguiendo un proceso artesanal único que utiliza sólo ingredientes de la más alta calidad, les informó de las variedades de cerveza que elaboran. La ubicación de la fábrica se encuentra en una antigua mina en las montañas leonesas. Posteriormente pudieron introducirse en el interior de la mina y les explicaron la forma de realizar las galerías, cómo se extraía el carbón, el número de mineros que trabajaban, los km de galerías que tienen la mina que visitamos y todas las preguntas solicitadas por el alumnado.

Consideramos que ha sido una actividad muy enriquecedora y los alumnos/as han conocido de primera mano varias empresas en su entorno que trabajan con sus recursos naturales y apuestan por el medio rural.