

MIRADA LÀCTICA | ESO

ESPAI ALIMENTARI

En el món industrial encara hi ha empreses que sobreviuen de forma artesanal. Us proposem una vivència en la que ens transformarem en una empresa artesana d'un producte tan quotidià com la llet. En la mirada làctica coneixerem el seu origen, i amb transformacions químiques, físiques o microbiològiques podrem elaborar diferents derivats de la llet, seguint els processos industrials que ens permeten obtenir aquests productes instaurats i consolidats en la nostra alimentació.

Objectius i base curricular

- Viure el món rural participant activament d'una activitat pràctica.
- Aprofundir el coneixement d'un producte de proximitat: la llet.
- Descobrir la importància dels microorganismes per l'elaboració dels productes derivats de la llet.
- Experimentar diferents fenòmens químics i físics per l'elaboració dels productes derivats de la llet.
- Descobrir i experimentar des d'un punt de vista científic.
- Facilitar vivències que ens despertin el pensament crític sobre l'origen dels aliments.
- Complir amb el producte final acordat.

Àmbit	Dimensió	Competències	Continguts clau
Científicotecnològic	Indagació de fenòmens naturals i de la vida quotidiana	(C4): identificar i resoldre problemes científics susceptibles de ser investigats en l'àmbit escolar, que impliquin el disseny, la realització i la comunicació d'investigacions experimentals.	Model canvi químic (7)
			Model cèl·lula (9)
			Model ésser viu (10)
		(C5): resoldre problemes de la vida quotidiana aplicant el raonament científic	Model canvi químic (7)
			Model cèl·lula (9)
			Model ésser viu (10)

Desenvolupament de la mirada

Dia 1	Dia 2	Dia 3
<ul style="list-style-type: none"> - Benvinguda - Trobada general del grup. - Explicació del planning de l'estada. - Revisió dels rols de l'estada i exposició de com es farà la publicació. <p><i>Dinar</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Base de l'alimentació de les vaques de llet. - Procés d'extracció de llet en una explotació ramadera. 	<ul style="list-style-type: none"> - La pasteurització. - Món microscòpic dels làctics. - Elaboració de productes derivats de la llet. - Analítica i mesures relatives als productes al llarg de tot el dia. <p><i>Dinar</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Processos artesanals vs. processos industrials. - Recollida i anàlisi de totes les dades obtingudes. 	<ul style="list-style-type: none"> - Experiment final: aïllament de la proteïna de la llet (caseïna). - Conclusions i tancament. Preparació dinàmica intergrups. <p><i>Activitat conjunta:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Espai Intercanvi de mirades: transferència entre iguals. <p><i>Dinar</i></p>

Materials utilitzats

- Davantal.
- Material TIC necessari per a la publicació digital.