

## TRANSFORMACIÓ D'ALIMENTS | CI

### ESPAI ALIMENTARI

#### Estructura del taller

##### Introducció

D'on surten els diferents aliments? Roda de coneixements previs.

##### Piràmide alimentària

Mostrem que és i com la utilitzem al CdA per fer els menús setmanals.

##### Què farem?

A partir del menú que farem aquell dia (mandonguilles, llonganissa, etc.), parlem dels diferents ingredients que utilitzem i quines propietats nutritives tenen.

##### Neteja i hàbits higiènics

Fem conscients als alumnes de la necessitat de seguir uns hàbits higiènics a l'hora de cuinar i els practiquen (rentar mans...).

##### Realització del plat

Realitzem el plat seguint un ordre i donant importància a tots els aliments que utilitzem.

##### D'on ve la llet

Debatem d'on ve la llet (mamífers, quins...)

Parlem de l'aigua que conté.

##### Desnatem (opcional)

Explicuem com pasteuritzem la llet, i els alumnes la desnatem.

##### Fem mantega

A continuació fem la mantega en petits grups.

#### Objectius

- Conèixer els grups d'aliments.
- Aprendre la importància de la neteja i de l'ordre a la cuina.
- Tenir cura de les eines i dels materials.
- Aprendre a transformar les matèries primeres en productes alimentaris.
- Relacionar els productes de la granja amb allò que ens mengem, i d'altres derivats.
- Elaborar productes derivats de la carn i la llet.
- Participar en l'elaboració dels diferents àpats, consumint el propi aliment elaborat.

## Continguts

- Neteja i ordre a la cuina.
- Animals i plantes de l'entorn.
- Nutrició: relació amb el creixement.
- Diferents tipus d'aliments.
- Valoració d'una alimentació sana i variada.
- Valoració i justificació de la necessitat de la higiene.
- Cura de les eines i dels materials.
- Elements que poden ocasionar riscos.
- Estratègies bàsiques de càlcul mental.
- Reconeixement de les magnituds de capacitat i massa.
- Mesura de les diferents magnituds utilitzant les unitats ( litres, kg).

## Competències

Àmbit	Dimensió	Competències
Àmbit de coneixement del medi	Dimensió salut i equilibri personal	C6. Adoptar hàbits sobre alimentació, activitat física i descans amb coneixements científics, per aconseguir el benestar físic.
	Dimensió ciutadania	C11. Adoptar hàbits sobre l'adquisició i ús de béns i serveis, amb coneixements científics i socials per esdevenir un consumidor responsable.  C12. Participar en la vida col·lectiva a partir de valors democràtics, per millorar la convivència i per afavorir un entorn més just i solidari.
Àmbit matemàtic	Dimensió connexions	C7. Identificar les matemàtiques implicades en situacions quotidianes i escolars i cercar situacions que es puguin relacionar amb idees matemàtiques concretes.

## Transversalitat del taller

Aquest taller obté les matèries primeres utilitzades directament dels tallers de granja, hort i paisatge. Altres tallers com el de forn i el de farines i pastes, també es poden connectar, ja que també es fa transformació d'aliments. El taller d'apicultura connecta a l'hora de parlar dels nutrients, ja que la mel té propietats beneficioses pel cos.

## Materials utilitzats

- Davantal.
- Eines de la cuina: ganivets, fustes de tallar.
- Màquines: per trinxar carn, desnatadora.