

## ORIGEN I TRANSFORMACIÓ DELS ALIMENTS | CS

### ESPAI ALIMENTARI

#### Estructura del taller

##### Introducció

D'on surten els diferents aliments? Connectem les matèries primeres que trobem a la granja amb els aliments que en podem obtenir.

##### Connexió de la piràmide alimentària i els diferents aliments

Parlem de tots els aliments que podem trobar a la granja, i dels que no, quins nutrients se n'obtenen i en quina part de la piràmide alimentària es troben.

##### Què farem?

A partir del menú que farem aquell dia (mandonguilles, llonganissa, etc.), els alumnes proposen quins ingredients necessitem i perquè. Estableixen una relació amb la piràmide alimentària i debatem si aquell plat està dins de l'alimentació equilibrada.

##### 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 (que ells mateixos van explicant) i donant importància a tots els aliments que utilitzem.

##### D'on ve la llet

Coneixements previs d'on ve la llet.  
Parlem de la composició de la llet.

##### Pasteurització i desnatem

Pasteuritzem la llet i la desnatem amb la desnatadora.

##### Fem mantega

A continuació fem la mantega en petits grups.

#### Objectius

- Conèixer les propietats nutritives dels 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, ordre i manteniment de les màquines a la cuina.
- Caracterització de la funció de nutrició en els animals i plantes.
- Classificació dels diferents grups d'animals i plantes de l'entorn proper. Ús de claus dicotòmiques senzilles.
- Aparells que intervenen en la funció de nutrició de l'ésser humà.
- Hàbits d'higiene que afavoreixen una vida saludable.
- Caracterització de l'alimentació variada i equilibrada com a bàsica per a una vida saludable.
- Mesura: massa, capacitat i temperatura.
- Reducció, reutilització i reciclatge. Criteris de separació i selecció.
- Fonts d'energia amb què funcionen algunes màquines.

### Competències

Àmbit	Dimensió	Competències
Àmbit de coneixement del medi	Dimensió salut i equilibri personal	C 6. Adoptar hàbits sobre alimentació, activitat física i descans amb coneixements científics, per aconseguir el benestar físic. C 8. Prendre decisions sobre higiene i salut amb coneixements científics per a la prevenció i guariment de malalties. C9. Dissenyar màquines simples i utilitzar aparells de la vida quotidiana de forma segura i eficient.
	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.