

FARINES I PASTES

Títol	Àrea / Matèria / Àmbit	Curs (Nivell educatiu)
Farines i pastes	Coneixement del medi natural, social i cultural	De primer a sisè d'Educació Primària

- **DESCRIPCIÓ (Context + Repte)**

Durant l'estada al camp d'aprenentatge, l'alumnat passa a formar part de la comunitat de la casa: un lloc on els espais com la granja, l'hort, els tallers de producció d'aliments i l'entorn agrícola **juguen un paper central** en el nostre dia a dia. S'explica a l'alumnat que aquesta casa funciona gràcies a les persones que hi resideixen en aquell moment, i que això implica aprofitar la infraestructura i els recursos dels que disposem per **abastir les necessitats** del dia a dia. Un recurs aprofitat i treballat per l'ésser humà des de l'origen de l'agricultura, fa milers d'anys, és l'obtenció de la **farina com a matèria primera vegetal**.

El **repte** del taller té un objectiu a partir d'aquest context: l'aprofitament de la farina per transformar-la en aliments i poder-los incorporar als àpats. A través d'aquesta activitat, l'alumnat coneix el **cicle de producció dels cereals** i l'experimenta en primera persona. Els aliments resultants són destinats a la cuina del CdA i formaran part dels àpats que comparteixen amb els seus companys i companyes, creant un vincle directe entre el **treball i el consum responsable**.

- **COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES**

Competències específiques	Àrea o matèria
CE4. Conèixer i prendre consciència del propi cos, de les emocions i sentiments propis i aliens, a partir de l'adquisició d'hàbits fonamentats en coneixements científics, per aconseguir el benestar físic i emocional i afavorir la convivència.	Coneixement del Medi Natural, Social i Cultural

<p>CE5. Analitzar les característiques de diferents elements o sistemes del medi natural, social i cultural, identificant la seva organització i propietats, establint relacions entre aquests, per tal de reconèixer el valor del patrimoni cultural i natural i emprendre accions per a un ús responsable, la seva conservació i la millora.</p>	<p>Coneixement del Medi Natural, Social i Cultural</p>
<p>CE3. Interpretar les relacions sistèmiques entre l'individu, la societat i la natura, així com la importància de l'acció local i les seves conseqüències en l'entorn proper, per desenvolupar un paper actiu i conseqüent amb el respecte, la cura i la protecció de les persones i del planeta.</p>	<p>Educació en Valors Cívics i Ètics</p>

- **TRACTAMENT DE LES COMPETÈNCIES TRANSVERSALS**

Competència emprenedora: CE3. Crear idees i solucions originals, planificar tasques i cooperar amb altres i en equip, valorant el procés realitzat i el resultat obtingut, per dur a terme una iniciativa emprenedora, considerant l'experiència com una oportunitat per aprendre.

Competència personal, social i aprendre a aprendre: CPSAA 4. Reconèixer el valor de l'esforç i la dedicació personal per a la millora de l'aprenentatge i adoptar posicions crítiques quan es produeixen processos de reflexió guiats.

- **OBJECTIUS D'APRENTATGE**

1. Reflexionar al voltant del procés de domesticació dels cereals, el seu origen prehistòric, i la industrialització d'aquest amb el pas del temps per poder fer comparacions entre diferents cereals.
2. Conèixer detalladament el procés d'elaboració de la pasta fresca, des dels ingredients inicials fins al producte final, comprenent els rols i les funcions de cada component, així com les tècniques i els utensilis utilitzats en cada fase.
3. Identificar les principals etapes i tècniques utilitzades en la producció de pasta, incloent-hi mètodes de cultiu, transformació i comercialització, per comprendre els canvis en la producció alimentària al llarg de la història.

• **SABERS**

Primer i segon curs	Tercer i quart curs	Cinquè i sisè curs
<p>Coneixement del Medi Natural, Social i Cultural</p> <ul style="list-style-type: none"> • Producció i identificació dels nutrients, l'aigua i l'aire com les substàncies imprescindibles per a la vida. • Identificació i ús d'hàbits saludables relacionats amb el benestar físic de l'ésser humà: higiene, alimentació variada i equilibrada, consum de productes de proximitat, exercici físic, descans i cura del propi cos per prevenir possibles malalties. 	<p>Coneixement del Medi Natural, Social i Cultural</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprensió dels aspectes bàsics de les funcions vitals de l'ésser humà des d'una perspectiva integrada: obtenció d'energia, relació amb l'entorn i perpetuació de l'espècie. • Aplicació de pautes per a una alimentació saludable: menús saludables i equilibrats amb productes de proximitat, importància del cistell de la compra i de l'etiquetatge dels productes alimentaris per conèixer els nutrients i el suport energètic i així prendre decisions raonades. 	<p>Coneixement del Medi Natural, Social i Cultural</p> <ul style="list-style-type: none"> • Entesa dels aspectes bàsics de les funcions vitals de l'ésser humà des d'una perspectiva integrada: obtenció d'energia, relació amb l'entorn i perpetuació de l'espècie.

• **DESENVOLUPAMENT DE LA SITUACIÓ D'APRENENTATGE**

<p>Estratègies metodològiques Aproximació significativa de l'alumnat en la producció de pasta alimentària, presentant un procés que poden aplicar al seu dia a dia, fet que afavoreix la motivació i l'aprenentatge. El taller promou l'autonomia a l'alumnat a l'hora de realitzar les tasques, utilitzant el material que proporcionem durant el procés d'elaboració.</p> <p>Agrupaments</p>

El taller es realitza amb grup de 15 alumnes aproximadament. L'activitat contempla en molts casos espais de treball individual, per tal d'afavorir l'autonomia i que cada alumne pugui viure un procés propi d'elaboració, respectant els diferents temps d'execució de tasques.

Materials i recursos

Disposem d'un mostrari de grans i llavors de diferents cereals, per comentar diferents característiques i procedències. Tenim dos molins de farina de petit format que ens permeten que cada alumne pugui utilitzar-lo per a les seves mostres, així com un molí fariner professional per fer la mòlta a gran escala i poder veure el seu funcionament. A banda, tenim les eines necessàries per executar les tasques de tot el procés: sedassos de diferents mides, gerres d'aigua, màquines de pasta, vitroceràmica i olla per bullir-la i preparar els tastos.

- **ACTIVITATS D'APRENTATGE I D'AVALUACIÓ**

Activitats	Descripció de l'activitat d'aprenentatge i d'avaluació
Activitats inicials <i>Què en sabem?</i>	Presentació de la sessió i activació de coneixements previs a través de preguntes sobre l'origen dels cereals, els diferents tipus, els processos de mòlta i obtenció de la farina, la importància de la farina com a matèria primera de molts productes derivats que trobem a la nostra dieta... Normes d'higiene en els processos de manipulació d'aliments.
	Els usos dels cereals: al llarg de la història, hem incorporat diferents tipus de cereals que han multiplicat les nostres opcions alimentàries. Quins són els més habituals? Tenen uns usos específics? Comentem el factor lligat a les al·lèrgies i intoleràncies.
Activitats de desenvolupament <i>Aprenem nous sabers</i>	La mòlta del gra: aprofundim en la transformació dels diferents productes durant el procés de mòlta, des de la selecció de cereals fins a la producció de la farina, destacant la importància de la tecnologia, l'ús de les màquines però a la vegada valorant els processos tradicionals la producció d'aliments a partir de la matèria primera.
	Els sedassos: utilització dels sedassos com a eina de filtratge, que ens permeten utilitzar el principi de filtratge per extreure la capa superficial, coneguda com a pell o pela, del gra. Aquesta operació és crucial per obtenir farines i sèmols de qualitat, lliures d'impureses i altres contaminants.

	Amassat: iniciem la fase d'amassar el productes i obtenim masses de diferents farines. Introduïm les màquines de fer pasta, expliquem el seu funcionament i convidem a l'alumnat a posar-les en pràctica. Passem les masses per les màquines i obtenim el producte que coneixem com a pasta (en aquest cas, tallarines).
Activitats d'aplicació <i>Apliquem el que hem après</i>	Elaboració i degustació: obtenim les tallarines fresques amb les farines elaborades prèviament. Degustació i comparativa de sabors. Veiem que hem utilitzat cereals poc habituals en la nostra dieta i això ens serveix per reflexionar sobre la varietat alimentària de la que disposem.
Activitats d'estructuració <i>Què hem après?</i>	Al final de la sessió podem dedicar un espai a reflexionar sobre què hem après i treure conclusions de l'experiència. A més, les activitats d'estructuració també tenen cabuda a la tornada al centre, en el moment de dur a terme el treball posterior a l'estada.

- **VECTORS**

Aprentatge competencials

L'aprenentatge es basa en la transformació real i vivencial dels cereals, des de l'inici del procés fins a l'obtenció del producte resultant (que acabem tastant), per tant hi ha un fort component competencial i significatiu. Dotem a l'alumnat d'eines i recursos per poder-ho aplicar al llarg d'aquest procés, i també per generar un impacte que li permeti traslladar els aprenentatges al seu dia a dia.

Universalitat del currículum

El procés té compte la inclusió efectiva, la igualtat d'oportunitats i la plena participació de tot l'alumnat. Oferim un espai de treball personal que permeten a cada infant viure tot el procés al seu ritme i segons les seves habilitats. Fomenta l'enfocament DUA ja que tot l'alumnat pot seguir fàcilment la cronologia d'origen del cereal, la seva transformació i el seu producte final.

Ciutadania democràtica i consciència global

Durant el taller, s'obre un espai per debatre i emetre crítiques constructives sobre l'alimentació saludable, ampliant la perspectiva sobre el consum de cereals més enllà del blat, tenint en compte que aquest cereal no és apte per a tots els consumidors.

- **MESURES I SUPORTS**

Universals: A la nostra web tenim una pàgina de 'Recursos DUA' (seqüències de les sessions, racons d'alternança, anticipació de les tasques...) amb un recull de mesures i suports universals que hem dissenyat sobre les activitats de les activitats de la nostra oferta educativa. És possible que no n'hi hagi de totes les activitats, ja que està **en fase de creació**.

Adicionals o intensius: Les mesures i suports addicionals o intensius a implementar a cada activitat seran acordades entre el CdA Juneda i l'equip docent durant la coordinació prèvia de l'estada o sortida.