

FORN

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

• **DESCRIPCIÓ (Context + Repte)**

L'**elaboració de productes panificables** a partir de cereals, és una activitat i ofici que històricament ha format part de la dieta i cultura mediterrànies, resultant un acompanyament energètic però alhora equilibrat i saludable per a la majoria dels àpats en la dieta d'un infant. Al Camp d'Aprenentatge de Juneda es proposa a l'alumnat fer una immersió al món rural per tal de **conèixer l'origen dels aliments** que consumeixen. Les activitats educatives permeten veure com es produeix aquest tipus d'aliments: des dels camps de blat que veuen durant l'activitat de paisatge, al procés de mòlta del gra de diferents cereals a l'activitat de farines i, finalment, elaborant diferents receptes del forn.

Durant l'estada al CdA de Juneda, s'ofereix una ració de pa a l'alumnat a l'esmorzar, dinar, berenar i sopar. Donat que les instal·lacions del camp compten amb un **obrador i un forn de llenya**, es proposa el **repte d'elaborar el pa i altres productes panificables** necessaris per als àpats del grup, requerint seguir una o més receptes, utilitzar instruments de mesura específics i conèixer el paper dels llevats en el procés de fermentació del pa i transformació dels aliments. Experimentant com es fa el pa i altres aliments, es promou el debat sobre el model actual de consum i la seva relació amb el món rural, per reflexionar sobre la nostra sobirania alimentària.

• **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

CE 5. 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.	Coneixement del Medi Natural, Social i Cultural
CE6. Analitzar críticament les causes i conseqüències de la intervenció humana en l'entorn integrant els vessants social, econòmic, cultural, tecnològic i ambiental definits en els objectius de desenvolupament sostenible, per tal de promoure la capacitat d'afrontar els problemes, aportar solucions i actuar de manera individual i col·laborativa en la seva resolució, posant en pràctica hàbits de vida i de consum responsable i sostenible.	Coneixement del Medi Natural, Social i Cultural
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.	Educació en Valors Cívics i Ètics

• 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.

• OBJECTIUS D'APRENTATGE

1. Entendre el procés d'elaboració d'un aliment des de l'obtenció de la matèria primera, per prendre consciència de com es processa allò que consumim.
2. Seguir amb autonomia una recepta d'un o més productes panificables per tal d'elaborar els aliments que consumeix el grup durant la seva estada al Camp d'Aprenentatge.
3. Fer ús d'instruments de mesura específics de massa i volum per calcular les quantitats i proporcions necessàries per elaborar un producte alimentari.

4. Comprendre el metabolisme de microorganismes com els llevats i el procés de la fermentació alcohòlica per aplicar-ho en la transformació d'un aliment.

• **SABERS**

Primer i segon curs	Tercer i quart curs	Cinquè i sisè curs
Coneixement del Medi Natural, Social i Cultural: • Utilització d'instruments i dispositius apropiats per a l'observació i la mesura d'acord amb les necessitats de les diferents preguntes, problemes i investigacions plantejades. • Comprensió dels aspectes bàsics de les funcions vitals dels éssers vius des d'una perspectiva integrada: obtenció d'energia, relació amb l'entorn i perpetuació de l'espècie, per distingir-los dels objectes inerts. • 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,	Coneixement del Medi Natural, Social i Cultural: • Utilització d'instruments i dispositius (analògics i digitals) apropiats per a l'observació i la mesura precises d'acord amb les necessitats de les diferents preguntes, problemes i investigacions. • Construcció i ús del vocabulari científic relacionat amb les diferents investigacions i temàtiques plantejades. • 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.	Coneixement del Medi Natural, Social i Cultural: • Utilització d'instruments i dispositius (analògics i digitals) apropiats per a l'observació i la mesura precises d'acord amb les necessitats de les diferents preguntes, problemes i investigacions. • Construcció i ús del vocabulari científic relacionat amb les diferents investigacions i temàtiques estudiades. • Experimentació amb els canvis reversibles i irreversibles que afecten la matèria des d'un estat inicial a un de final, per reconèixer els processos i transformació que passen en la matèria en situacions properes a l'alumnat. • Anàlisi de la petjada ecològica en diferents parts el món i interpretació de les interrelacions entre les

descans i cura del propi cos per prevenir possibles malalties. • Distinció dels materials, les seves característiques, propietats i procedència en objectes de la vida quotidiana per justificar-ne l'ús.	• Desenvolupament d'actituds de consum responsable dels recursos naturals i de les fonts d'energia, en diverses facetes de la vida.	persones, l'economia i la natura amb criteri d'ecodependència. • Valoració d'actuacions que contribueixen a la consecució dels objectius de desenvolupament sostenible en l'orientació que donem al nostre estil de vida.
--	---	--

• DESENVOLUPAMENT DE LA SITUACIÓ D'APRENTATGE

Estratègies metodològiques

La metodologia de treball és activa i cooperativa, ja que la consecució del repte passa per la contribució que cada persona fa a l'objectiu final: l'elaboració de producte per a tota la comunitat. Les tasques grupals donen l'oportunitat d'aprendre mitjançant la pràctica directa de les feines d'un obrador de pa. Aprenentatge pràctic i experiencial que compta amb el suport i guiatge d'un/a docent del camp d'aprenentatge.

Agrupaments

L'activitat de l'espai de forn està organitzada per grups d'uns 15 alumnes, i la gran majoria de tasques es realitzen en gran grup, amb la participació activa i col·laborativa de tot l'alumnat. La mesura dels ingredients (pesos i capacitats) es fa de forma individual per donar l'oportunitat a cada alumne de tenir un espai de treball personal.

Materials i recursos

L'espai representa un obrador de pa, amb un forn de llenya professional i tota la maquinària per dur a terme el procés. Disposem de tots els ingredients per a la recepta, ubicats en diferents zones perquè l'espai sigui de lliure circulació. Disposem d'instruments de mesura de laboratori, lupes binoculars i mesuradors de CO2 per dur a terme la pràctica científica. Armari de fermentació, pales de forn, llibres temàtics i molts altres elements acaben de conformar un espai de forn que compta amb tots els elements per viure l'experiència d'elaborar el pa.

• **ACTIVITATS D'APRENTATGE I D'AVUACIÓ**

Activitats	Descripció de l'activitat d'aprenentatge i d'avaluació
Activitats inicials <i>Què en sabem?</i>	Activació de coneixements previs sobre l'origen i els usos dels cereals al llarg de la història. Encaix de l'espai cerealista dins del cicle del món rural.
Activitats de desenvolupament <i>Aprenem nous sabers</i>	Introducció de la recepta del pa: llistat d'ingredients i les seves característiques. Propietats nutritives del pa com a aliment i presentació dels llevats. Concepte i explicació del procés de fermentació. Al·lèrgies i intoleràncies que es deriven dels productes panificables. Parlem de la producció artesanal comparada amb la industrial, sostenibilitat del sistema alimentari i valoració de la producció local i artesanal.
	El forn de llenya: observem el forn per fora i per dins, descobrim de quin material està fet i quina temperatura necessita per a la cocció. Aprenem el concepte d'inèrcia tèrmica. Anem a l'exterior per parlar del combustible amb el que funciona i procedim a la càrrega del forn.
Activitats d'aplicació <i>Apliquem el que hem après</i>	Elaboració dels productes panificables: Seguiment de la recepta. Mesura dels ingredients amb la balança, bàscula digital i vas graduat. Procés d'amassat i de donar forma. Repòs de la massa i fermentació, visualitzant la funció dels llevats. Descoberta del concepte 'funyir' i donar-li la forma final. Càlcul de racions i obtenció del producte preparat per enforar.
	Enforat: Cocció dels productes elaborats. Manipulació de la pala i recollida del producte per abastir a la cuina.
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**

Aprenentatges competencials Els aprenentatges s'emmarquen en un context real i proper per a l'alumnat. El treball al forn permet el desenvolupament d'habilitats
--

pràctiques importants. L'experiència és pràctica i concreta, requereix seguir procediments i mantenir-se responsables de les tasques assignades, cosa que promou la responsabilitat i l'autonomia en els alumnes.

Perspectiva de gènere

La cuina i l'elaboració de productes panificables es planteja com una activitat que no respon al rol d'un gènere determinat, sinó que totes les persones en poden gaudir.

Universalitat del currículum

Les explicacions verbals s'acompanyen de modelatge, text escrit i imatges per oferir múltiples formes de representació de la informació. L'espai d'obrador de forn té en compte la inclusió efectiva, la igualtat d'oportunitats i la plena participació de tot l'alumnat, ja que s'ofereix l'oportunitat de treballar accions manipulatives on tothom pot aprendre al seu ritme.

• 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 la nostra oferta educativa. És possible que no n'hi hagi de totes les activitats, ja que està **en fase de creació**.

Addicionals 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.