

TRANSFORMACIÓ D'ALIMENTS

Títol	Àrea / Matèria / Àmbit	Curs (Nivell educatiu)
Transformació d'aliments	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 envoltada de camps de conreu i on els espais com la granja, l'hort, els tallers de transformació d'aliments i el forn **juguem 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.

El **repte** del taller va lligat a aquesta filosofia. S'encoratja a l'alumnat a **utilitzar les matèries primeres d'origen animal** del nostre entorn per transformar-los en aliments processats. A través d'aquesta activitat, l'alumnat participa en un cicle de producció alimentària sostenible i col·laborativa. Els aliments resultants són destinats a la cuina del CdA i formen 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

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.	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
CE2. Resoldre problemes, aplicant diferents tècniques, estratègies i formes de raonament, per explorar i compartir diferents maneres de procedir, obtenir solucions i assegurar la seva validesa des d'un punt de vista formal i en relació amb el context plantejat i generar noves preguntes i reptes.	Matemàtiques

• 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. Experimentar de primera mà el procés de transformació de la carn, manipulant les matèries primeres per elaborar un aliment processat i saludable.
2. Comprendre l'origen de la llet i els seus múltiples derivats, realitzant la seva transformació en un producte derivat.
3. Adoptar hàbits d'higiene alimentària per garantir l'obtenció d'aliments lliures de patògens.

• SABERS

Primer i segon curs	Tercer i quart curs	Cinquè i sisè curs
Coneixement del Medi Natural, Social i Cultural • 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.	Coneixement del Medi Natural, Social i Cultural • 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.	Coneixement del Medi Natural, Social i Cultural • 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

Estratègies metodològiques

Utilització de la metodologia de caixes d'aprenentatge (en funció de l'edat dels infants poden ser guiades, semi guiades i de lliure execució) o racons de treball amb petit grup a l'hora de realitzar la transformació càrnia. El taller promou l'autonomia a l'alumnat per moure's lliurement per l'aula a l'hora de realitzar les tasques, utilitzant el material que consideri necessari.

Agrupaments

L'activitat es realitza amb un grup de 15 alumnes aproximadament. Durant el treball de les caixes d'aprenentatge o racons s'estableix amb grups reduïts de 4-5 alumnes, aproximadament. Totes les activitats es duen a terme amb el suport i guiatge del/la docent del camp d'aprenentatge.

Materials i recursos

Disposem de pòsters informatius ubicats a diferents espais de l'aula, així com un racó de llibres i receptes sobre la transformació d'aliments. Per dur a terme els processos de producció, tenim estris i màquines professionals (desnatadora, màquines de picar, olla per a la pasteurització...), i eines i taules de tall, termòmetres i bàscules digitals, plats i bols per poder dur a terme tot el procés de la forma més efectiva possible.

• 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'alimentació, processos de cocció i conservació d'aliments i l'obtenció de matèries primeres al llarg de la història. Normes d'higiene en els processos de manipulació d'aliments.
Activitats de desenvolupament <i>Aprenem nous sabers</i>	La transformació càrnia: utilització de les caixes d'aprenentatge per la transformació càrnia. Disposem de tres estacions (caixa de tallar, caixa de picar, caixa de pesar) amb unes pautes de treball. L'alumnat decideix en quina part del procés de producció vol participar. Agrupacions lliures en funció dels interessos i s'inicia el treball autònom.
	Elaboració del producte: un cop hem resolt el repte de les caixes, s'inicia el treball en gran grup, en que donem forma al producte (mandonguilles, hamburguesa o estics de pollastre) i el deixem preparat per a la seva cocció. Es porta el producte a cuina.
	La transformació làctica: presentem la màquina que ens permetrà processar la llet: la desnatadora. Funcionament de la màquina i concepte de centrifugació i densitat. La llet pasteuritzada serà desnatada en grup, oferint a tot l'alumnat participar en el procés. Obtenció de la llet semidesnatada i dels greixos de la llet (nata).
	Elaboració del producte: un cop desnatada tota la llet, s'utilitza els greixos que n'hem extret per elaborar la mantega, un producte derivat que s'utilitzarà en l'esmorzar de l'endemà. El procés d'elaboració de la mantega es fa en petit grup i tothom hi pot participar.

Activitats d'aplicació <i>Apliquem el que hem après</i>	L'activitat de transformació d'aliments promou l'aplicació directa de tot el que s'està aprenent al llarg del taller, ja que un cop l'alumnat ha integrat les informacions, tenen l'encàrrec d'executar les tasques de forma directa. La integració dels sabers es produeix sovint en el mateix moment d'aplicació.
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

Aprenentatge competencials

L'aprenentatge es basa en la transformació dels aliments viscuda en primera persona, donant-li a l'alumnat l'oportunitat de ser les persones executores d'aquest procés i dotant-los d'eines, receptes, habilitats i recursos per poder-ho aplicar al seu dia a dia. A més, la transformació d'aliments es realitza amb aliments que posteriorment formaran part de l'àpat de l'alumnat, podent consumir allò que han elaborat.

Universalitat del currículum

L'espai de transformació d'aliments té en compte la inclusió efectiva, la igualtat d'oportunitats i la plena participació de tot l'alumnat. Oferim una varietat d'espais multitasca i rols o funcions personalitzades que permeten a cada infant contribuir segons les seves habilitats i preferències. Per a aquell alumnat que necessiti, tenim recursos d'alternança per poder experimentar al voltant dels pesos i capacitats.

Ciutadania democràtica i consciència global

Durant el taller, s'obre un espai per a debatre i emetre crítiques constructives sobre l'alimentació saludable i els productes altament processats que sovint consumim sense adonar-nos-en. A més, el treball en petits grups fomenta el respecte i una actitud constructiva envers els altres participants.

• 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**.

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.