



Camp d'Aprenentatge Son Ferriol

1. NOM DE L'ACTIVITAT: FEIM GALETES D'OLI			
2. CODI: G-P1	3. PREGUNTA CLAU: Què feim a Mallorca per menjar?	4. CICLES O NIVELLS: 1r Cicle E. Primària	5. DURACIÓ PREVISTA: 2 hores
6. TEMÀTIQUES RELACIONADES AMB L'ACTIVITAT: Coneixement del medi natural, social i cultural	7. ALTRES ACTIVITATS DEL CAMP QUE ES PUGUIN REALITZAR CONJUNTAMENT: Es pot combinar amb l'activitat d'animals de la pagesia en format reduït.	8. NOMBRE MÀXIM D'ALUMNES: 25 alumnes	9. TEMPORITZACIÓ (Període de l'any recomanat) Tot l'any
10. DESCRIPCIÓ DE L'ACTIVITAT: L'activitat consisteix en presentar i conèixer els diferents tipus d'ingredients de la recepta de les galetes d'oli i la seva elaboració. S'explicaran les parts del forn de llenya, el seu funcionament i les eines que s'hi utilitzen. Els alumnes visitants es divideixen en dos grups de 15 alumnes màxim cada un d'ells. A continuació es fa la presentació de cada ingredient visualitzant dos vídeos d'una tafona i d'una salinera. S'utilitza un molí fariner per fer farina i per aprendre com s'obtenen els diferents tipus de farina: integral, morena i blanca o refinada. Es fa l'experiment del llevat amb aigua i sucre per poder observar la funció que té el llevat dins la pasta. Finalment acabam de fer el pastó i passam a l'elaboració de les galetes. Mentre les galetes toven anam al forn de llenya per conèixer les parts més importants, les eines i el seu funcionament. Durant la cocció de les galetes l'alumnat aprofita per fer un temps d'esbarjo i l'opció de visitar els animals. Abans de finalitzar la visita es fa un tast de galetes i cada alumne s'enduu una bossa amb unes quantes.			

<p>11. SABERS BÀSICS (continguts):</p> <p>A. Cultura científica</p> <p>1. Iniciació a l'activitat científica</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Procediments d'indagació adequats a les necessitats de la recerca (observació en el temps, identificació i classificació, cerca de patrons...). ● Vocabulari científic bàsic relacionat amb les diferents recerques. ● Foment de la curiositat i la iniciativa en la realització de les diferents recerques. ● Estils de vida sostenible i importància de la cura del planeta a través del coneixement científic present en la vida quotidiana. <p>2. La vida en el nostre planeta</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Necessitats bàsiques dels éssers vius, inclòs l'ésser humà, i la diferència amb els objectes inerts. ● Les adaptacions dels éssers vius, inclòs l'ésser humà, al seu hàbitat, concebut com el lloc en el qual cobreixen les seves necessitats. ● Les relacions entre els éssers humans, els animals i les plantes. Cura i respecte cap als éssers vius i l'entorn en el qual viuen, tot evitant la degradació del sòl, l'aire o l'aigua. ● Hàbits saludables relacionats amb el benestar físic de l'ésser humà: higiene, alimentació variada, 	<p>12. COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES:</p> <p>2. Plantejar i donar resposta a qüestions científiques senzilles, utilitzant diferents tècniques, instruments i models propis del pensament científic, per interpretar i explicar fets i fenòmens que ocorren en el medi natural, social i cultural. Aquesta competència específica es connecta amb els següents descriptors del perfil de sortida: CCL1, CCL2, CCL3, STEM2, STEM4, CD1, CD2, CC4.</p> <p>4. Conèixer i prendre consciència del propi cos, de les emocions i sentiments propis i aliens, tot aplicant el mètode científic, per desenvolupar hàbits saludables i per aconseguir el benestar físic, emocional i social. Aquesta competència específica es connecta amb els següents descriptors del perfil de sortida: STEM5, CPSSA1, CPSSA2, CPSSA3, CC3.</p> <p>5. Identificar les característiques dels diferents elements o sistemes del medi natural, social i cultural, analitzant la seva organització i propietats, i establint relacions entre aquests, per reconèixer el valor del</p>	<p>13. CRITERIS D'AVUACIÓ RELACIONATS:</p> <p>2.1. Mostrar curiositat per objectes, fets i fenòmens pròxims, formulant preguntes i realitzant rediccions.</p> <p>2.3. Participar en experiments autats o guiats, quan la recerca ho requereixi, utilitzant diferents tècniques senzilles d'indagació, emprant de manera segura instruments i registrant les observacions de forma clara.</p> <p>2.4. Proposar respostes a les preguntes plantejades, comparant la informació i resultats obtinguts amb les prediccions realitzades.</p> <p>2.5. Comunicar de manera oral o gràfica el resultat de les recerques explicant els passos seguits amb ajuda d'un guió.</p> <p>4.2. Reconèixer estils de vida saludables valorant la importància d'una alimentació variada i equilibrada i sostenible, la higiene, l'exercici físic, el contacte amb la natura, el descans i l'ús adequat de les tecnologies.</p> <p>5.1. Reconèixer les característiques, organització i propietats dels elements del medi natural, social i cultural a través de la indagació, i utilitzant les eines i processos adequats de manera autada.</p> <p>5.2. Reconèixer connexions senzilles i directes entre diferents elements del medi natural, social i cultural mitjançant l'observació, la manipulació i l'experimentació.</p> <p>5.3. Mostrar actituds de respecte cap al patrimoni natural i cultural, reconeixent-lo com un bé comú.</p>
---	---	---

<p>equilibrada i sostenible, exercici físic, contacte amb la natura, descans i cura del cos com a mitjà per prevenir possibles malalties.</p> <p>C. Societats i territoris</p> <p>4. Consciència ecosocial</p> <ul style="list-style-type: none"> • Estils de vida sostenible. L'ús responsable de l'aigua, la mobilitat segura, saludable i sostenible i la prevenció i la gestió dels residus. 	<p>patrimoni cultural i natural i emprendre accions per a un ús responsable, la seva conservació i millora.</p> <p>Aquesta competència específica es connecta amb els següents descriptors del Perfil de sortida: STEM1, STEM2, STEM4, STEM5, CD1, CC4, CE1, CCEC1.</p>	
<p>14. RECURSOS I MATERIAL NECESSARI:</p> <p>Molinet fariner. Microones. Ribell. Llaunes d'enfornar. Pitxers i tassons. Motlles per fer galetes. Botelleta buida i globus. Recepta de les galetes d'oli. Farina. Oli d'oliva i de girassol. Saïm. Llevat. Aigua teba. Sal. Sucre. Vídeos d'una tafona i d'una salinera. Forn de llenya.</p>		
<p>15. AVALUACIÓ I AUTOAVALUACIÓ</p>		

- Annex 1. Activitats prèvies relacionades

- **Introducció als ingredients:** Comença amb una xerrada a classe sobre els ingredients necessaris per fer galetes. Mostra imatges de farina, saïm, oli, etc. Pots fins i tot dur alguns d'aquests ingredients perquè els alumnes els vegin i els toquin.
- **Lectura en grup:** Llegiu en veu alta la recepta de les galetes d'oli amb els estudiants. Animeu els alumnes a prestar atenció a les paraules clau i les instruccions necessàries.
- **Joc de correspondència:** Prepara targetes amb imatges dels ingredients i paraules escrites. Demana als alumnes que emparellin les targetes d'ingredients amb les paraules corresponents.
- **Xerrada sobre seguretat:** Parla sobre la importància de la seguretat a la cuina. Ensenya als estudiants a rentar-se les mans abans de cuinar i a ser cautelosos amb objectes tallants i fonts de calor.

- Annex 2. Activitats posteriors de consolidació i/o reforç

- **Discussió Reflexiva:** Fes una discussió en classe sobre com va anar l'experiència de cuina. Pregunta als alumnes què van aprendre, què van gaudir més i quines dificultats van trobar.
- **Recerca sobre Aliments:** Assigna als alumnes la tasca de recopilar informació sobre un ingredient que van utilitzar a la recepta. Poden fer un petit projecte per presentar la informació a la classe.
- **El Llibre de Receptes:** Convida als alumnes a crear un petit llibre de receptes. Cada estudiant pot dibuixar una il·lustració per acompanyar la seva recepta.