



# Camp d'Aprenentatge Son Ferriol

1. NOM DE L'ACTIVITAT: FEIM CREPELLS			
2. CODI:  C-P1	3. PREGUNTA CLAU:  Quins dolços menjam per Pasqua?	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 dels crespells 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 un vídeo d'una tafona. 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. Finalment acabam de fer el pastó i passam a l'elaboració dels crespells.. A continuació anam al forn de llenya per conèixer les parts més importants, les eines i el seu funcionament. Durant la cocció dels crespells l'alumnat aprofita per fer un temps d'esbarjo i l'opció de visitar els animals. Abans de finalitzar la visita cada alumne s'enduu una bossa amb crespells i també se'n fa un tast..			

<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"> <li>● Procediments d'indagació adequats a les necessitats de la recerca (observació en el temps, identificació i classificació, cerca de patrons...).</li> <li>● Vocabulari científic bàsic relacionat amb les diferents recerques.</li> <li>● Foment de la curiositat i la iniciativa en la realització de les diferents recerques.</li> <li>● Estils de vida sostenible i importància de la cura del planeta a través del coneixement científic present en la vida quotidiana.</li> </ul> <p>2. La vida en el nostre planeta</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Necessitats bàsiques dels éssers vius, inclòs l'ésser humà, i la diferència amb els objectes inerts.</li> <li>● Les adaptacions dels éssers vius, inclòs l'ésser humà, al seu hàbitat, concebut com el lloc en el qual cobreixen les seves necessitats.</li> <li>● 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.</li> <li>● Hàbits saludables relacionats amb el benestar físic de l'ésser humà: higiene, alimentació variada,</li> </ul>	<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"> <li>• Estils de vida sostenible. L'ús responsable de l'aigua, la mobilitat segura, saludable i sostenible i la prevenció i la gestió dels residus.</li> </ul>	<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 crespells.  Recepta dels crespells.  Farina.  Oli d'oliva.  Saïm.  Ous.  Taronges i llimona.  Sucre.  Vídeo d'una tafona.  Forn de llenya.</p>		
<p>15. AVALUACIÓ I AUTOAVALUACIÓ</p>		

- Annex 1. Activitats prèvies relacionades

- **Introducció a la Cuina:** Comença amb una conversa a classe sobre la importància del menjar i la cuina. Discuteix breument els conceptes bàsics de la seguretat a la cuina, com ara rentar-se les mans i utilitzar estris adequats.
- **Exploració d'Ingredients:** Mostra als estudiants alguns dels ingredients que utilitzaran a la recepta. Fomenta una conversa sobre els seus colors, textures i olors.

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

- **Recerca i Escriptura:** Demana als estudiants que investiguin breument sobre l'origen o la història del crespells a Mallorca. Després, demana'ls que escriguin una petita descripció de la seva experiència i allò que van aprendre.
- **Activitat Artística:** Fomenta la creativitat dels estudiants mitjançant una activitat artística relacionada amb la recepta. Per exemple, podrien fer una manualitat que mostri els ingredients.