



Camp d'Aprenentatge Son Ferriol

1. NOM DE L'ACTIVITAT: FEIM MAGRANETES			
2. CODI: M-P1	3. PREGUNTA CLAU: Quins pans petits es fan a Mallorca?	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 Magranetes 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 magranetes. Mentre les magranetes toven anam al forn de llenya per conèixer les parts més importants, les eines i el seu funcionament. Durant la cocció de les magranetes 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 una magraneta.			

<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 	<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</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 pautats 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 pautada.</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>benestar físic de l'ésser humà: higiene, alimentació variada, 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>propietats, i establint relacions entre aquests, per reconèixer el valor del 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. Botelleta buida i globus. Recepta de les magrenetes.. Farina. Oli d'oliva. LLet. Llevat. Aigua teba. Sal. Sucre. Vídeos d'una tafona i d'una salinera. Forn de llenya.</p>		

15. AVALUACIÓ I AUTOAVALUACIÓ

- Annex 1. Activitats prèvies relacionades

- Comença la sessió preguntant als alumnes el que saben sobre les magranetes. Anota les seves respostes a la pissarra.
- Llegiu en veu alta la recepta de les magranetes amb els estudiants. Animeu els alumnes a prestar atenció a les paraules clau i les instruccions necessàries.
- Fes una llista de paraules relacionades amb la preparació de les magranetes (farina, llevat, forn, pastar, etc.) i treballa amb els alumnes per assegurar-se que entenguin el vocabulari bàsic.
- Divideix la classe en petits grups i dóna'ls imatges o targetes amb ingredients com farina, llevat, aigua, sal, etc. Cada grup ha d'explicar què és i per què és important per fer magranetes.

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

- Organitza una degustació a classe. Fes que els alumnes tastin la magraneta que han fet i fomenta la discussió sobre el seu gust, textura i aparença.
- Anima els alumnes a investigar i presentar informació sobre com es fa el pa en altres cultures al voltant del món. Això pot ser una activitat de grup o individual.
- Demana als alumnes que escriguin la recepta de la magraneta com a exercici d'escriptura. Pots agrupar-los i fer que cada grup escrigui una part de la recepta.
- Per acabar, organitza una petita exposició on els alumnes puguin mostrar el que han après sobre la preparació de les magranetes. Pot ser una oportunitat per als alumnes per presentar les seves investigacions sobre el pa i els seus derivats a altres companys de classe i als pares.