



Camp d'Aprenentatge  
SON FERRIOL

# Camp d'Aprenentatge Son Ferriol

1. NOM DE L'ACTIVITAT: FEIM CREPELLS			
2. CODI:  C-P2	3. PREGUNTA CLAU:  Quins dolços menjam per Pasqua?	4. CICLES O NIVELLS:  2n 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, creació de models, recerca a través de cerca d'informació, experiments amb control de variables...).</li> <li>● Instruments i dispositius apropiats per realitzar observacions i mesuraments precisos d'acord amb les necessitats de la recerca.</li> <li>● Vocabulari científic bàsic relacionat amb les diferents recerques.</li> <li>● Foment de la curiositat, la iniciativa i la constància en la realització de les diferents recerques.</li> </ul> <p>4. Consciència ecosocial</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Estils de vida sostenible. El consum i la producció responsables, l'alimentació equilibrada i sostenible, l'ús eficient de l'aigua i l'energia, la mobilitat segura, saludable i sostenible, i la prevenció i la gestió dels residus.</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. Formular preguntes i realitzar prediccions raonades, demostrant curiositat pel medi natural, social i cultural pròxim.</p> <p>2.3. Realitzar experiments guiats, quan la recerca ho requereixi, utilitzant diferents tècniques d'indagació i models, emprant de manera segura instruments i dispositius, realitzant observacions i mesuraments precisos i registrant-les correctament.</p> <p>2.4. Proposar possibles respostes a les preguntes plantejades, a través de la interpretació de la informació i els resultats obtinguts, comparant-los amb les prediccions realitzades.</p> <p>2.5. Presentar els resultats de les recerques en diferents formats, utilitzant llenguatge científic bàsic i explicant els passos seguits.</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. Identificar 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.</p> <p>5.2. Identificar connexions senzilles entre diferents elements del medi natural, social i cultural mostrant comprensió de les relacions que s'estableixen.</p> <p>5.3. Protegir el patrimoni natural i cultural i valorar-lo com un bé comú, adoptant conductes respectuoses per al seu gaudi i proposant accions</p>
---	---	---

	<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>per a la seva conservació i millora.</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

- Comença amb una breu discussió sobre els aliments i els instruments de cuina. Mostra imatges i noms d'objectes relacionats amb la cuina i demana als alumnes que els identifiquin.
- Parla sobre la importància de rentar-se les mans, netejar les superfícies de treball i utilitzar equips de protecció personal com davantals o guants.
- Mostra i discuteix els ingredients bàsics per fer crespells, com la farina, els ous, el sucre, saïm, l'oli...

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

- Organitza una graella de degustació on cada grup presenta els seus crespells als altres. Aquesta activitat fomenta la comunicació oral i la presentació de resultats.
- Introdueix una activitat matemàtica relacionada amb la cuina, com calcular la quantitat d'ingredients necessaris per a diferents nombres de crespells.
- Pregunta als alumnes com es van sentir treballant en grups i què van aprendre sobre la importància de la col·laboració.