



Camp d'Aprenentatge
SON FERRIOL

Camp d'Aprenentatge Son Ferriol

1. NOM DE L'ACTIVITAT: FEIM CREPELLS			
2. CODI: C-P3	3. PREGUNTA CLAU: Quins dolços menjam per Pasqua?	4. CICLES O NIVELLS: 3r 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"> • Fases de la recerca científica (observació, formulació de preguntes i prediccions, planificació i realització d'experiments, recollida i anàlisi d'informació i dades, comunicació de resultats...). • Instruments i dispositius apropiats per realitzar observacions i mesuraments precisos d'acord amb les necessitats de la recerca. • Vocabulari científic bàsic relacionat amb les diferents recerques. • Foment de la curiositat, la iniciativa, la constància i el sentit de la responsabilitat en la realització de les diferents recerques. <p>2. La vida en el nostre planeta</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. • Pautes per a una alimentació saludable i sostenible: menús saludables i equilibrats, la importància de la cistella de la compra i de l'etiquetatge dels productes alimentaris per conèixer els seus nutrients i la seva aportació 	<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 sobre el medi natural, social o cultural mostrant i mantenint curiositat.</p> <p>2.3. Dissenyar i realitzar experiments guiats, quan la recerca ho requereixi, utilitzant diferents tècniques d'indagació i models, emprant de manera segura els instruments i dispositius apropiats, realitzant observacions i mesuraments precisos i registrant-les correctament.</p> <p>2.4. Proposar possibles respostes a les preguntes plantejades, a través de l'anàlisi i la interpretació de la informació i els resultats obtinguts, valorant la coherència de les possibles solucions, comparant-les amb les prediccions realitzades.</p> <p>2.5. Comunicar els resultats de les recerques adaptant el missatge i el format a l'audiència que va dirigit, utilitzant llenguatge científic i explicant els passos següents.</p> <p>4.2. Adoptar estils de vida saludables valorant la importància d'una alimentació variada, equilibrada i sostenible, l'exercici físic, el contacte amb la natura, el descans, la higiene, la prevenció de malalties i l'ús adequat de noves tecnologies.</p> <p>5.1. Identificar i analitzar les característiques, organització i propietats dels elements del medi natural, social i cultural a través de la indagació utilitzant les eines i processos adequats.</p> <p>5.2. Establir connexions senzilles entre diferents elements del medi natural, social i cultural mostrant comprensió de les relacions que s'estableixen.</p>
---	---	--

<p>energètica.</p> <p>4. Consciència ecosocial</p> <ul style="list-style-type: none"> • Estils de vida sostenible: els límits del planeta i l'esgotament de recursos. La petjada ecològica. 	<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

- Comença amb una conversa sobre la importància de les tradicions gastronòmiques i culturals a Mallorca. Mostra imatges i exemples de plats tradicionals i demana als alumnes que comparteixin el que saben sobre aquest tema.
- Divideix als alumnes en petits grups i assigna a cada grup la recerca sobre els crespells, incloent els ingredients tradicionals, els passos per fer-los, i la seva importància cultural. Poden utilitzar llibres, Internet o altres recursos per recopilar informació.
- Proporciona als alumnes la recepta de crespells i demana'ls que la llegeixin i comprenguin els passos bàsics abans de començar la preparació.

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

- Cada grup presenta la seva investigació sobre els crespells i comparteix les seves experiències de la visita al CA Son Ferriol.
- Tanca la situació d'aprenentatge amb una discussió sobre el que han après sobre la importància de les tradicions gastronòmiques locals i com aquestes poden ser una part essencial de la cultura d'una comunitat.