



Camp d'Aprenentatge
SON FERRIOL

Camp d'Aprenentatge Son Ferriol

1. NOM DE L'ACTIVITAT: FEIM GALLETES D'OLI			
2. CODI: G-I	3. PREGUNTA CLAU: Saps fer galletes?	4. CICLES O NIVELLS: 2n cicle Educació Infantil	5. DURACIÓ PREVISTA: 2 hores.
6. TEMÀTIQUES RELACIONADES AMB L'ACTIVITAT: DESCOBRIMENT I EXPLORACIÓ DE L'ENTORN	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 Galletes 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. Finalment acabam de fer el pastó i passam a l'elaboració de les galletes. Mentre les galletes toven anam al forn de llenya per conèixer les parts més importants, les eines i el seu funcionament. Durant la cocció de les galletes 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 galletes i cada alumne s'enduu una bossa amb unes quantes.			

<p>11. SABERS BÀSICS (continguts):</p> <p>A. Diàleg corporal amb l'entorn. Exploració creativa d'objectes, materials i espais.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Qualitats o atributs dels objectes i materials. Relacions d'ordre, correspondència, classificació i comparació. • Quantificadors bàsics contextualitzats. • Funcionalitat dels nombres en la vida quotidiana. • Situacions en què es fa necessari mesurar. • Nocions espacials bàsiques en relació amb el propi cos, els objectes i les accions, tant en repòs com en moviment. • El temps i la seva organització: dia i nit, estacions, cicles, calendari. <p>B. Experimentació en l'entorn. Curiositat, pensament científic i creativitat.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pautes per a la indagació en l'entorn: interès, respecte, curiositat, sorpresa, qüestionament i desitjos de coneixement. • Estratègies de construcció de nous coneixements: relacions i connexions entre el que ja és conegut i el que és nou, i entre experiències prèvies i noves. • Interaccions de qualitat amb les persones adultes, entre iguals i amb l'entorn. 	<p>12. COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES:</p> <p>1. Identificar les característiques de materials, objectes i col·leccions i establir relacions entre ells, mitjançant l'exploració, la manipulació sensorial i el maneig d'eines senzilles per descobrir i crear una idea cada vegada més complexa del món desenvolupant les destreses logicomatemàtiques.</p> <p>2. Desenvolupar, de manera progressiva, els procediments del mètode científic i les destreses del pensament computacional, a través de processos d'observació i manipulació d'objectes, per iniciar-se en la interpretació de l'entorn i respondre de manera creativa a les situacions i reptes que es plantegen.</p> <p>3. Reconèixer elements i fenòmens de la naturalesa, i mostrar interès pels hàbits que hi incideixen sobre ella, per apreciar la importància de l'ús sostenible de recursos, la cura i la conservació de l'entorn en la vida de les persones.</p>	<p>13. CRITERIS D'AVUACIÓ RELACIONATS:</p> <p>1.1. Establir diferents relacions entre els objectes a partir de les seves qualitats o atributs, i mostrar curiositat i interès.</p> <p>1.2. Emprar els quantificadors bàsics més significatius en el context del joc i en la interacció amb els altres.</p> <p>1.3. Situar-se adequadament en els espais habituals, tant en repòs com en moviment, aplicant els seus coneixements sobre les nocions espacials bàsiques i jugant amb el propi cos i amb objectes.</p> <p>1.4. Identificar les situacions quotidianes en les quals cal mesurar, utilitzant el cos o altres materials i eines per efectuar les mesures.</p> <p>1.5. Organitzar la seva activitat, ordenant les seqüències i utilitzant les nocions temporals bàsiques.</p> <p>2.1. Gestionar situacions, dificultats, reptes o problemes planificant seqüències d'activitats, mostrant interès i iniciativa i col·laborant amb els seus iguals.</p> <p>2.3. Plantejar hipòtesi sobre el comportament de certs elements o materials, verificant-les a través de la manipulació i l'actuació sobre aquests.</p> <p>2.4. Utilitzar diferents estratègies per a la presa de decisions amb progressiva autonomia, afrontant el procés de creació de solucions originals en resposta als reptes que se li plantegin.</p> <p>2.6. Participar en projectes utilitzant dinàmiques cooperatives compartint i valorant opinions pròpies i alienes, i expressar conclusions personals a partir d'aquestes.</p>
---	--	--

<ul style="list-style-type: none"> ● Mètode científic i model de control de variables. Estratègies i tècniques de recerca: assaig i error, observació, experimentació, formulació i comprovació d'hipòtesis, realització de preguntes, gestió i cerca en diferents fonts d'informació. ● Estratègies de planificació, organització o autoregulació de tasques. Iniciativa en la cerca d'acords o consensos en la presa de decisions. ● Estratègia per proposar solucions: creativitat, diàleg, imaginació i descobriment. ● Processos i resultats. Troballes, verificació i conclusions. <p>C. Indagació en el medi físic i natural, terrestre i marí. Cura, valoració i respecte.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Elements naturals (aigua, terra, aire). Característiques i comportament (pes, capacitat, volum, mesclures o transvasaments). ● Influència de les accions de les persones en el medi físic i en el patrimoni natural i cultural. El canvi climàtic. ● Recursos naturals. Sostenibilitat, energies netes i naturals. ● Fenòmens naturals: identificació i repercussió en la vida de les persones. ● Respecte i protecció del medi natural. ● Empatia, cura i protecció dels animals. 		<p>3.1. Mostrar una actitud de respecte, cura i protecció cap al medi natural, terrestre i marí, els animals i les plantes, tot identificant l'impacte positiu o negatiu d'algunes accions humanes.</p> <p>3.2. Identificar trets comuns i diferents entre éssers vius i inerts.</p> <p>3.3. Establir relacions entre el medi natural i social a partir de coneixement i observació d'alguns fenòmens naturals i dels elements patrimonials presents en el medi físic.</p>
--	--	--

<p>Respecte pels seus drets.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Respecte pel patrimoni cultural present en el medi físic. 		
<p>14. RECURSOS I MATERIAL NECESSARI:</p> <p>Molinet fariner. Microones. Ribell. Llaunes d'enfornar. Pitxers i tassons. Motlles per fer galletes. Recepta de les galletes 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

Comença la situació d'aprenentatge parlant amb els nins i nines sobre les galletes. Què són les galletes? Quines galletes els agraden més? Això pot ser una conversa en grup per compartir les seves preferències i experiències.

- Mostra els ingredients necessaris per fer galetes, com la farina, la sal, el saïm, l'oli, l'aigua i el llevat. Explora junts els ingredients mitjançant el tacte i l'olor, i pregunta als nins i nines què creuen que es pot fer amb aquests ingredients.
- Parla sobre la importància de la seguretat a la cuina. Explica-los que només es poden tocar els ingredients amb les mans netes i que cal tenir cura quan es treballa amb utensilis de cuina calents. Mostra-los com rentar-se les mans correctament.

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

- Pregunta'ls què van aprendre, què els va agradar més i si els agradaria fer galetes de nou. Potser poden dibuixar o escriure sobre la seva experiència.
- Proposa crear un petit "llibre de receptes" on cada nin o nina dibuixi la recepta de les galetes. Això els ajudarà a consolidar el seu aprenentatge i tendran un record divertit de l'activitat.