



Camp d'Aprenentatge Son Ferriol

1. NOM DE L'ACTIVITAT: FEIM COQUES DE VERDURA			
2. CODI: CV-P2	3. PREGUNTA CLAU: Quin menjar feim tot l'any amb verdures i pasta damunt una llauna?	4. CICLES O NIVELLS: 2n Cicle E. Primària	5. DURACIÓ PREVISTA: 3 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 coques de verdura 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. Es presenten tots els ingredients amb l'ajuda de vídeos. molinet fariner i es fa l'experiment de la funció del llevat dins la recepta. A continuació els alumnes en petits grups passen a l'elaboració de la pasta. Amb l'altre grup es preparen totes les verdures trossegant-les amb les mans, netejant-les i finalment les trempen . A continuació els dos subgrups intercanvien l'activitat. Finalment i de forma conjunta, els dos grups passen a fer el farciment de les coques i a continuació van al forn de llenya per tal d'aprendre les parts principals i el seu funcionament. Mentre es fa la cocció de les coques l'alumnat té un temps d'esplai i la possibilitat de fer una visita ràpida als animals. Finalment i abans de partir fan un tast de les coques i la resta de coques se les emporten a l'escola.			

<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, creació de models, recerca a través de cerca d'informació, experiments amb control de variables...). ● 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 i la constància en la realització de les diferents recerques. <p>4. Consciència ecosocial</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 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. 	<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. Pitxers i tassons. Botelleta buida i globus. Recepta de les coques de verdura. Farina. Oli d'oliva. Saïm. Llevat. Aigua teba. Sal. Sucre. Pebre bord. Verdures (bledes, espinacs, grell, julivert, tomàtiques) Pebre bo. Imatges del llevat al microscopi. Vídeos d'una tafona i d'una salinera. Forn de llenya.</p>		

15. AVALUACIÓ I AUTOAVALUACIÓ

- Annex 1. Activitats prèvies relacionades

- L'activitat començarà amb una conversa sobre la importància de menjar de manera saludable. Es pot utilitzar material gràfic o petits vídeos educatius per il·lustrar aquest punt.
- Discussió sobre la importància de seguir instruccions i receptes.
- Presentació dels ingredients necessaris per fer una coca de verdures.
- Joc de correspondència: els alumnes han d'associar els noms dels ingredients amb les seves imatges.
- Explicació de la importància de les mesures i les proporcions en cuina.

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

- Organitzeu una discussió en grup sobre els hàbits saludables d'alimentació que han après durant aquesta activitat. Pregunteu als estudiants com poden aplicar aquest coneixement a les seves vides diàries.
- Reflexió escrita: els alumnes han de redactar una breu reflexió sobre la seva experiència elaborant la coca de verdures.
- Presentació oral: alguns estudiants voluntaris expliquen les seves reflexions davant la classe.
- Discussió sobre com seguir receptes i la importància de la precisió en cuina.
- Activitat de matemàtiques: resoldre problemes relacionats amb les mesures i les proporcions utilitzades a la recepta.