



Camp d'Aprenentatge Son Ferriol

1. NOM DE L'ACTIVITAT: FEIM COQUES DE VERDURA			
2. CODI: CV-P3	3. PREGUNTA CLAU: Quin menjar feim tot l'any amb verdures i pasta damunt una llauna?	4. CICLES O NIVELLS: 3r 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"> • 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 seguits.</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. 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

- Presenta als estudiants els ingredients bàsics de la coca de verdures (farina, llevat, oli d'oliva, bledes, julivert, etc.).
- Demana als estudiants que investiguin les propietats nutritives d'aquests ingredients i les classifiquin en grups com carbohidrats, proteïnes i greixos.
- Fomenta la discussió sobre com aquests ingredients contribueixen a una dieta equilibrada i saludable.

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

- Demana als estudiants que reflexionin sobre el projecte de cuina.
- Pregunta'ls sobre el que han après sobre els ingredients, la preparació de la coca de verdures i els hàbits alimentaris saludables.
- Avalua els seus esforços i col·laboració en la preparació i presentació de les coques.
- Anima els estudiants a treballar en grup per crear una carta de receptes saludables que inclogui altres opcions de menjars saludables.
- Cada grup ha de presentar una recepta, explicar els ingredients i les propietats saludables associades i il·lustrar la recepta.