



# Camp d'Aprenentatge Son Ferriol

1. NOM DE L'ACTIVITAT: FEIM COQUES DE VERDURA				
2. CODI:  CV-S	3. PREGUNTA CLAU:  Quin menjar feim tot l'any amb verdures i pasta damunt una llauna?		4. CICLES O NIVELLS:  Educació Secundària	5. DURACIÓ PREVISTA:  3 hores
6. TEMÀTIQUES RELACIONADES AMB L'ACTIVITAT:  Biologia		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. Projecte científic</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Hipòtesis, preguntes i conjetures: plantejament amb perspectiva científica.</li> <li>● Estratègies per a la cerca d'informació, la col·laboració i la comunicació de processos, resultats o idees científiques: eines digitals i formats d'ús freqüent en ciència (presentació, gràfica, vídeo, pòster, informe...).</li> <li>● Fonts fidedignes d'informació científica: reconeixement i utilització.</li> <li>● La resposta a qüestions científiques mitjançant l'experimentació i el treball de camp: utilització dels instruments i espais necessaris (laboratori, aules, entorn...) de manera adequada.</li> <li>● Modelatge com a mètode de representació i comprensió de processos o elements de la naturalesa.</li> <li>● Mètodes d'observació i de presa de dades de fenòmens naturals.</li> <li>● Mètodes d'anàlisi de resultats. Diferenciació entre correlació i causalitat.</li> <li>● La labor científica i les persones dedicades a la ciència: contribució a les ciències biològiques i geològiques i la importància social. El paper de la dona en la ciència.</li> </ul>	<p>12. COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES:</p> <p>2. Identificar, localitzar i seleccionar informació, contrastant la seva veracitat, organitzant-la i avaluant-la críticament per resoldre preguntes relacionades amb les ciències biològiques i geològiques. Aquesta competència específica es connecta amb els següents descriptors del Perfil de sortida: CCL3, STEM4, CD1, CD2, CD3, CD4, CD5, CPSAA4.</p> <p>3. Planificar i desenvolupar projectes de recerca, seguint els passos de les metodologies científiques i cooperant quan sigui necessari, per indagar en aspectes relacionats amb les ciències geològiques i biològiques. Aquesta competència específica es connecta amb els següents descriptors del Perfil de sortida: CCL1, CCL2, STEM2, STEM3, STEM4, CD1, CD2, CPSAA3, CE3.</p> <p>5. Analitzar els efectes de determinades accions sobre el medi ambient i la salut, basant-se en els fonaments de les ciències biològiques i de la Terra, per promoure i adoptar hàbits que evitin o minimitzin els impactes mediambientals negatius, siguin compatibles amb un desenvolupament sostenible i permetin mantenir i millorar la salut</p>	<p>13. CRITERIS D'AVUACIÓ RELACIONATS:</p> <p>2.1. Resoldre qüestions sobre biologia i geologia localitzant, seleccionant i organitzant informació de distintes fonts i citant-les correctament.</p> <p>2.2. Reconèixer la informació sobre temes biològics i geològics amb base científica, distingint-la de pseudociències, faules, teories conspiratòries i creences infundades, i mantenint-ne una actitud escèptica.</p> <p>2.3. Valorar la contribució de la ciència a la societat i la labor de les persones dedicades a ella amb independència de la seva ètnia, sexe o cultura, destacant i reconeixent el paper de les dones científiques i entenent la investigació com una tasca col·lectiva i interdisciplinària en constant evolució.</p> <p>3.1. Plantejar preguntes i hipòtesis i intentar realitzar prediccions sobre fenòmens biològics o geològics que puguin ser respostes o contrastades utilitzant mètodes científics.</p> <p>3.2. Dissenyar l'experimentació, la presa de dades i l'anàlisi de fenòmens biològics i geològics de manera que permetin respondre a preguntes concretes i contrastar una hipòtesi plantejada.</p> <p>5.1. Relacionar amb fonaments científics la preservació de la biodiversitat, la conservació del medi ambient, la protecció dels éssers vius de l'entorn, el desenvolupament sostenible i la qualitat de vida.</p> <p>5.2. Proposar i adoptar hàbits sostenibles analitzant d'una manera crítica les activitats pròpies i alienes a partir dels propis raonaments, dels coneixements adquirits i de la informació disponible.</p> <p>5.3. Proposar i adoptar hàbits saludables,</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>F. Cos humà</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Importància de la funció de nutrició. Els aparells que participen en ella.</li> </ul> <p>G. Hàbits saludables</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Característiques i elements propis d'una dieta saludable i la seva importància.</li> </ul>	<p>individual i col·lectiva.</p> <p>Aquesta competència específica es connecta amb els següents descriptors del Perfil de sortida: STEM2, STEM5, CD4, CPSAA1, CPSAA2, CC4, CE1, CC3.</p>	<p>analitzant els accions pròpies i alienes amb actitud crítica i a partir de fonaments fisiològics.</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>		
<p>15. AVALUACIÓ I AUTOAVALUACIÓ</p>		

- Annex 1. Activitats prèvies relacionades

- Discutir sobre la importància d'una dieta equilibrada i els beneficis d'una alimentació saludable.
- Fer una breu presentació dels grups d'aliments necessaris per a una alimentació equilibrada.
- Assignar als estudiants la tasca de recopilar informació sobre els beneficis per a la salut dels ingredients clau que s'utilitzaran en les coques de verdura..
- Identificar els coneixements previs dels estudiants sobre tècniques de cuina i seguretat alimentària.

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

- Analitzar l'experiència de cuinar junts i comprovar com els ingredients es combinen per crear una alimentació equilibrada.
- Les discussions se centren en com aquesta recepta s'ajusta a una dieta saludable i com els estudiants poden aplicar aquest coneixement a les seves pròpies vides.
- Cada estudiant pot aportar una recepta saludable preferida o creada per aquesta activitat per crear un recull que es pot compartir amb la classe.

-