



# Camp d'Aprenentatge Son Ferriol

1. NOM DE L'ACTIVITAT: FEIM MAGRANETES			
2. CODI:  M-P2	3. PREGUNTA CLAU:  Quins pans petits es fan a Mallorca?	4. CICLES O NIVELLS:  2n 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 de les Magranetes 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. Es fa l'experiment del llevat amb aigua i sucre per poder observar la funció que té el llevat dins la pasta. Finalment acabam de fer el pastó i passam a l'elaboració de les magranetes. Mentre les magranetes toven anam al forn de llenya per conèixer les parts més importants, les eines i el seu funcionament. Durant la cocció de les magranetes 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 una magraneta.			

<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"> <li>● 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...).</li> <li>● Instruments i dispositius apropiats per realitzar observacions i mesuraments precisos d'acord amb les necessitats de la recerca.</li> <li>● Vocabulari científic bàsic relacionat amb les diferents recerques.</li> <li>● Foment de la curiositat, la iniciativa i la constància en la realització de les diferents recerques.</li> </ul> <p>4. Consciència ecosocial</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 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.</li> </ul>	<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.  Llaunes d'enfornar.  Pitxers i tassons.  Botelleta buida i globus.  Recepta de les magranetes.  Farina.  Oli d'oliva.  LLet.  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 amb una breu discussió sobre el que saben els estudiants sobre les receptes. Pregunta si algun d'ells ha ajudat a cuinar en casa i quines experiències han tingut.
- Presenta la recepta de les magranetes i llegiu-la com a grup. Expliqueu els termes i passos més complicats. Respon a preguntes i fomenta la discussió.

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

- Demana als estudiants que escriguin un petit informe o dibuixin un quadre per a resumir el que han après sobre la preparació de magranetes.
- Anima-los a compartir les seves experiències de fer magranetes a casa amb les seves famílies.