



Camp d'Aprenentatge Son Ferriol

1. NOM DE L'ACTIVITAT: FEIM MAGRANETES			
2. CODI: M-S	3. PREGUNTA CLAU: Quins pans petits es fan a Mallorca?	4. CICLES O NIVELLS: Educació Secundària	5. DURACIÓ PREVISTA: 2 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 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. Projecte científic</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Hipòtesis, preguntes i conjetures: plantejament amb perspectiva científica. ● 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...). ● Fonts fidedignes d'informació científica: reconeixement i utilització. ● 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. ● Modelatge com a mètode de representació i comprensió de processos o elements de la naturalesa. ● Mètodes d'observació i de presa de dades de fenòmens naturals. ● Mètodes d'anàlisi de resultats. Diferenciació entre correlació i causalitat. ● 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. 	<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"> ● Importància de la funció de nutrició. Els aparells que participen en ella. <p>G. Hàbits saludables</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Característiques i elements propis d'una dieta saludable i la seva importància. 	<p>individual i col·lectiva. 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. 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

- 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 magranetes.
- 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.