

UD 3 : LA INDÚSTRIA ALIMENTÀRIA

OBJECTIUS	COMPETÈNCIES BÀSIQUES	CONTINGUTS	ACTIV	TEMP
1- Explicar què és una indústria alimentària.	CB1. comunicativa, lingüística i audiovisual - Buscar, recopilar i processar informació. - Usar el llenguatge per accedir i buscar informació. CB2. artística i cultural - Conèixer i valorar el patrimoni cultural propi i d'altri. CB3. digital i tractament de la informació - Usar les TIC's com a instrument de treball intel·lectual. - Usar les TIC's com a mitjà per a organitzar i relacionar informació. - Usar les TIC's com a recurs per a obtenir informació. - Aprendre a treballar en entorns col·laboratius. CB5. aprendre a aprendre - Ser conscients del que se sap. - Saber que cal aprendre. - Saber obtenir informació. - Saber com es gestiona l'aprenentatge. - Aprendre de i amb les altres persones. - Aplicar els coneixements a les noves situacions. - Integrar la nova informació en els nostres coneixements previs. CB6. autoestima i iniciativa personal - Saber identificar i complir objectius. - Reelaborar els coneixements previs. - Ser capaç d'autoavaluar-se acceptant els errors i valorant els encerts. CB7. coneixement i interacció amb el món físic - Analitzar críticament els missatges informatius i publicitaris. - Usar valors i criteris ètics. CB8. social i ciutadania - Saber comunicar-se i expressar les pròpies idees. - Saber escoltar i valorar les idees dels altres. - Calcular els riscos. - Ser capaç de planificar. - Ser capaç de prendre decisions.	Què entenem per indústria alimentària? Com classifiquem les indústries alimentàries?	1 a 8	1 h
2- Descriure els principals processos que es desenvolupen a les indústries alimentàries.		Com consumim els aliments? Quines són les operacions bàsiques de la indústria alimentària?	9 a 12	1 h
3- Conèixer les principals tècniques de conservació dels aliments.		Com conservem els aliments?	13 a 16	1 h
4- Comprendre les condicions en què s'adquireixen els productes alimentaris de consum habitual.		Procediments físics de conservació per altes temperatures Procediments físics de conservació per baixes temperatures	17 a 23	1 h
5- Associar diferents realitats geogràfiques amb els tipus d'indústries alimentàries que s'hi ubiquen.		Procediments físics per eliminació de l'aigua Altres procediments físics de conservació	24 a 29	1 h
6- Identificar indústries alimentàries de l'entorn proper.		Procediments químics de conservació	30 a 34	1 h
7- Identificar la procedència dels productes elaborats que consumim habitualment.		Tipus d'additius alimentaris	35 a 39	1 h
8- Descriure les operacions bàsiques que es duen a terme en una indústria alimentària.		Realització de les activitats de Moodle		casa
9- Valorar el desenvolupament tecnològic que comporten les indústries alimentàries.		Activitats per entregar per @		casa
10- Valorar quina és la millor tècnica de conservació per a cada aliment.		Activitats pràctiques		casa
11- Valorar les condicions en què adquirim els productes alimentaris d'ús habitual.		Full de co-avaluació		casa
12- Usar les TIC per a recuperar informació.		Realització de la prova objectiva		1h
CRITERIS D'AVUACIÓ				
	Entrega de les tasques per @			10,00%
	Entrega de les activitats pràctiques			5,00%
	Realització de les activitats de reforç/ampliació de Moodle			10,00%
	Realització de les activitats interactives.			voluntàries
	Realització dels qüestionaris de les lectures			voluntàries
	Realització del full de co-avaluació			5,00%
	Realització del quadern de treball i entrega el dia de la prova objectiva.			20,00%

		Realització acurada i puntual de les tasques encomanades.	10,00%
		Realització de la prova objectiva	40,00%

AULA Z