

FARINES I PASTES

- **Àrea curricular:** Coneixement del medi natural, social i cultural.
- **Nivell educatiu:** Educació Primària E.S.O.
- **Calendari i horari:** Durant tot el curs escolar.
Matí de 2/4 de 10 a 2/4 de 13h.
Tarda de 15h. a 18h.
- **Durada:** 3 hores.
L'activitat serà conduïda per un membre del CdA.
- **Lloc:** Sala de farines i pastes.
- **Material:** Les eines pròpies d'una farinera i d'elaboració de pastes.
Guia informativa "*Farines i pastes, pas a pas*".
- **Tipus activitat:** Taller.
- **Finalitat:** Participar de la gestió d'una explotació familiar agrària.

- **Objectius:**
 - Conèixer els diferents tipus de cereals i les seves farines.
 - Conèixer les propietats de les farines, així com les seves transformacions i derivats.
 - Elaborar farina i pastes.
 - Participar en l'elaboració dels diferents àpats de la Granja Escola i consumir-los.

- **Descripció de l'activitat:**

Treballem la composició de les farines i la seva importància en l'alimentació humana. Dels cereals n'obtenim farina, amb l'ajuda del molí; realitzant així els processos bàsics d'elaboració de transformació del blat en farina. Seguidament realitzem un altre procés de transformació, on de la farina n'elaborem la pasta fresca. També podem afegir-hi verdures i obtenim així pasta de colors. Posteriorment la consumirem en un dels àpats, tancat un cicle.

- **Observacions:**

Aquest taller pot formar part del programa bàsic setmanal i dels programes temàtics referents a l'alimentació i nutrició, així com a la producció d'aliments d'origen vegetal.

- **Continguts:**

- Alimentació i nutrició:
- La composició dels aliments
- Alimentació i energia
- El blat i l'alimentació
- Les farines: classes, composició, valor nutritiu, transformacions...
- Els productes elaborats: la pasta.