

## TRANSFORMACIÓ DELS ALIMENTS: lleteria i carnis

---

- **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 13h.  
Tarda de 15h. a 2/4 de 19h.
- **Durada:** 3 hores i 1/2.  
L'activitat serà conduïda per un membre del CdA.
- **Lloc:** Sala de transformació dels aliments.
- **Material:** Algunes de les eines pròpies d'una carnisseria i d'una lleteria.  
Estris de cuina.  
Guia informativa " La transformació dels aliments".
- **Tipus activitat:** Taller.
- **Finalitat:** Participar de la gestió d'una explotació familiar agrària.
- **Objectius:**
  - Conèixer les propietats nutritives d'alguns aliments, com ara la carn i la llet.
  - Aprendre a transformar les matèries primeres en productes alimentaris.
  - Relacionar els productes de la granja amb allò que ens mengem, i d'altres derivats.
  - Elaborar productes derivats de la carn i de la llet.
  - Participar en l'elaboració dels diferents àpats de la Granja Escola i, consumir-los.
- **Descripció de l'activitat:**

Treballem la composició dels aliments i la seva importància en l'alimentació humana, tot vinculant els productes que ens proporciona la granja per elaborar-ne aliments o altres articles. Realitzarem els processos bàsics de transformació i conservació de la carn i la llet, on aprendrem a manipular-los i n'elaborarem productes derivats com: llonganissa, hamburgueses, mandonguilles, croquetes...; mantega, iogurt, formatge fresc, crema catalana, flams...Posteriorment els consumirem en algun dels àpats, tancant el cicle.

- **Observacions:**

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

L'activitat del taller s'adapta a l'edat dels alumnes i als programes acordats en la trobada de coordinació.

Les possibilitats de preparar activitats relacionades amb altre àmbits curriculars, fan que sigui un taller amb múltiples opcions.

- **Continguts:**

- Alimentació i nutrició:
  - piràmide dels aliments
  - la composició dels aliments
  - alimentació i energia
- La carn i la seva transformació. Productes càrnics.
- La llet, la pasteurització i els seus derivats. Productes làctics.
- Els productes elaborats: 2n. plat i postres.