

## FARINES I PASTES

- **Àmbits:** Coneixement del Medi i matemàtic.
  - **Nivell educatiu:** Primària.
  - **Horari: Matí:** De 9:30 a 12:30. **Tarda:** De 15:30 a 19:00.
  - **Calendari:** Es pot realitzar al llarg de tot el curs escolar.
  - **Durada:** Mínim de 3 hores.
  - **Material necessari:** Els alumnes han de portar el seu davantal.
  - **Tipus d'activitat:** Taller.
  - **Nota (\*):** *Aquest taller NO és complementari amb el taller de Forn en una estada de 3 dies, ja que es realitzen al mateix espai.*
- 
- **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 i 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 així el cicle de producció pròpia i autoconsum.
- 
- **Objectius:**
    - Conèixer els diferents tipus de cereals i les seves farines.
    - Conèixer les propietats de les farines, així com les seves transformacions i derivats.
    - Aprendre el funcionament d'un molí fariner artesà i comparativa amb els molins tradicionals d'altres èpoques.
    - Elaborar farina i pastes seguint els criteris tradicionals.
    - Participar en l'elaboració dels diferents àpats i consumir-los.
- 
- **Competències específiques:**
    - Àmbit Matemàtic (Dimensió connexions i comunicació i representació):
      - Competència 7.* Identificar les matemàtiques implicades en situacions quotidianes i escolars i cercar situacions que es puguin relacionar amb idees matemàtiques concretes.
      - Competència 8.* Expressar idees i processos matemàtics de manera comprensible tot emprant el llenguatge verbal (oral i escrit).
    - Àmbit de Coneixement del Medi (Dimensió Ciutadana):
      - Competència 11.* Adoptar hàbits sobre l'adquisició i ús de béns i serveis, amb coneixements científics i socials per esdevenir un consumidor responsable.

- **Continguts:**
  - Alimentació i nutrició:
  - La composició dels aliments.
  - Alimentació i energia.
  - El blat: d'on prové, què en podem obtenir, com es treballa.
  - Les farines: classes, composició, valor nutritiu i transformacions.
  - La pasta: obtenció i consum.
  
- **Lligams i connexions amb altres tallers?**
  - Tractem la farina per elaborar pasta. Però la farina ens dóna un ventall de possibilitats per aconseguir diversos productes. Quins altres productes podem fer amb la farina? El pa, per exemple, que l'elaborem a l'obrador del **FORN**.
  - Què en fem de la pasta que no ens mengem? Podem relacionar-ho amb el taller de **GRANJA**.
  - Com podem evidenciar que els cereals amb que obtenim la farina formen part del nostre entorn més proper? Hem de fer un cop d'ull al **PAISATGE**.