

FARINES I PASTES

- **Àmbits:** Científicotecnològic i social.
 - **Nivell educatiu:** Secundària.
 - **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, 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 obtenint-ne 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.
-
- **A quines competències contribueix?**
 - Àmbit científicotecnològic (Dimensió salut):
 - **Competència 12.** Adoptar mesures de prevenció i hàbits saludables en l'àmbit individual i social, fonamentades en el coneixement de les estratègies de detecció i resposta del cos humà.
 - **Competència 14.** Adoptar hàbits d'alimentació variada i equilibrada que promoguin la salut i evitin conductes de risc, trastorns alimentaris i malalties associades.
 - Àmbit social (Dimensió ciutadana):
 - **Competència 12.** Participar activament i de manera compromesa en projectes per exercir drets, deures i responsabilitats propis d'una societat democràtica.

- **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:**
 - Les FARINES I PASTES van estretament lligades al taller de **FORN**. Tots dos tallers aconseguirien elaborar productes a través de la farina, ingredient protagonista de tots els productes panificables.
 - L'origen i l'obtenció de la farina, ens permet traslladar-nos al nostre entorn més proper, és a dir, directament al itinerari de **PAISATGE**. I si fem una comparació de la utilització de la farina al llarg de la història, podem barrejar aspectes d'una part del itinerari de **JUNEDA**.