

FORN

- **Àmbits:** Científicotecnològic i matemàtic.
 - **Nivell educatiu:** Secundària.
 - **Horari: Matí:** De 8:00 a 12:30 (esmorzar a les 9:00). **Tarda:** De 15:30 a 19:30.
 - **Calendari:** Es pot realitzar al llarg de tot el curs escolar.
 - **Durada:** Mínim de 4 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 Farines i Pastes en una estada de tres dies, ja que es realitzen al mateix espai.*
-
- **Descripció de l'activitat:** Els alumnes es converteixen en els responsables d'abastir a tota la colònia del pa necessari pels diferents àpats. Per fer-ho, hem de conèixer els ingredients i decidir com ens repartim la feina. Cal conèixer les proporcions dels diferents ingredients i saber la massa necessària per aconseguir-ho. El taller de forn consisteix en tres parts ben diferenciades: el pesat dels ingredients i l'elaboració de la massa, el tallat i les formes i finalment la cocció dels diferents productes. A la vegada ens endinsem en el procés de la fermentació alcohòlica, a través de l'observació dels llevats al microscopi i l'observació de la fermentació de la pròpia massa i podem tractar aspectes de inèrcia tèrmica a través del funcionament del forn de llenya.
-
- **Objectius:**
 - Aprendre el procés d'elaboració del pa.
 - Valorar la importància nutricional del pa.
 - Conèixer els cereals panificables i la seva relació amb la nostra alimentació.
 - Conèixer les propietats dels cereals, el blat i les farines, així com els processos de fermentació i combustió.
 - Elaborar productes panificables i de pastisseria.
-
- **Competències específiques:**
 - Àmbit Científicotecnològic (Dimensió indagació de fenòmens naturals i de la vida quotidiana):
 - *Competència 1.* Identificar i caracteritzar els sistemes físics i químics des de la perspectiva dels models, per comunicar i predir el comportament dels fenòmens naturals.
 - *Competència 4.* Identificar i resoldre problemes científics susceptibles de ser investigats en l'àmbit escolar, que impliquin el disseny, la realització i la comunicació d'investigacions experimentals.
 - *Competència 5.* Resoldre problemes de la vida quotidiana aplicant el raonament científic.
 - Àmbit Matemàtic (Dimensió connexions):

- *Competència 7.* Usar les relacions que hi ha entre les diverses parts de les matemàtiques per analitzar situacions i per raonar.
- *Competència 8.* Identificar les matemàtiques implicades en situacions properes i acadèmiques i cercar situacions que es puguin relacionar amb idees matemàtiques concretes.

- **Continguts:**

- La farina, els cereals i les seves propietats.
- Procés d'elaboració del pa a l'estil tradicional.
- Els productes panificables i de pastisseria.
- Els espais utilitzats: el forn de llenya (materials i sistemes de combustió) i l'obrador.
- Ingredients i eines emprades en l'elaboració del pa.
- Les unitats de pes en la selecció dels ingredients.
- La funció del pa en l'alimentació humana.
- La fermentació alcohòlica i les llevats del pa.
- La inèrcia tèrmica dels materials.

- **Lligams i connexions amb altres tallers:**

- D'on surt la farina? Què necessitem per aconseguir el ingredient principal del pa? Tractarem aspectes de **PAISATGE**.
- Amb la farina podem fer pa i molts altres productes, que podem tractar en el taller de **FARINES I PASTES**.
- Amb productes procedents de la granja podem elaborar productes panificables exquisits. I el pa sec i excedents del forn, poden retornar a la granja. On van a parar els excedents de pa i altres productes que no ens mengem? Establim relació amb la **GRANJA**.
- La capacitat que té el forn de llenya per emmagatzemar calor és enorme. I la bona gestió d'aquesta ens permet coure bé el pa. Relacionem aquest fet amb la bona gestió de la calor dins dels edificis dins del programa **CAMINS d'ENERGIA**.