

TRANSFORMACIÓ D'ALIMENTS

- **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.
-
- **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. Pel que fa als càrnics, podem elaborar mandonguilles, llonganisses, hamburgueses... D'altra banda, pel que fa als lactis, tindrem l'oportunitat d'elaborar mantega, iogurt, formatge fresc, crema catalana, flams... Posteriorment els consumirem en algun dels àpats, tancant així el cicle de producció i autoconsum dels aliments.
-
- **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, consumint el propi aliment elaborat.
-
- **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.
 - Piràmide dels aliments.
 - Vida saludable: què menjar, quan fer-ho, com fer-ho.
 - Gràfics de la composició dels aliments.
 - Alimentació i energia.
 - La carn i la seva transformació. Productes càrnics.
 - La llet, la pasteurització i els seus derivats. Productes lactis.
 - Els productes elaborats: Segons plats i postres.

- **Lligams i connexions amb altres tallers:**
 - Com influeix l'alimentació dels animals en el producte que elaborem fent servir les matèries primes que ens proporcionen? Fent un estudi d'aquesta pregunta podem tractar aspectes de la **GRANJA i PAISATGE**.
 - Quin consum hi ha al darrere de l'elaboració d'un Kg de llonganissa? I d'un Kg d'enciam? Podem tractar aspectes de **CAMINS d'ENERGIA** i de l'**HORT**.