



Tallers de transformació d'aliments



PROGRAMACIÓ

LLOC DE REALITZACIÓ

Cases de colònies: Ca N'Oriol (Rubi)



PREU: 12-€ per participant

Inclou:

- Material de l'activitat i ingredients del taller
- Monitors matí i tarda
- Estada a la casa
- Treball previ enviat a l'escola
- Dossier per a mestres

No inclou:

- Autocar
- Dinar

10.00.-h	Arribada a la casa de colònies i rebuda dels monitors/es
10.30.-h	Esmorzar amb mestres
11.00.-h	Fem de cuiners Gincama lúdica i didàctica per racons. - Jocs i danses sobre l'ofici de cuiner - Descoberta dels ingredients - Elaboració de l'aliment
13.00.-h	Dinar amb mestres
14.00.-h	Taller Descoberta del producte acabat. Preparació de l'aliment per endur-nos una mostra a casa.
15.30.-h	Comiat d'activitat
16.00.-h	Tornada a l'escola

HORARI:

Matí de 10'00h a 13'00h i tarda de 14'00h a 16'00h.

Possibilitats d'adequar l'activitat, la sortida i l'horari als interessos del centre i del grup-classe. Consulta prèvia abans de la sortida.

CONTINGUTS

Fets, conceptes i sistemes conceptuals.

- Productes i ingredients. La matèria primera.
- El procés d'elaboració d'aliments.

Procediments.

- Descoberta lúdica del producte escollit i l'ofici de cuiners.
- Taller d'elaboració d'aliments.

Actituds, valors i normes.

- Participació activa en les activitats.
- Curiositat pels productes alimentaris quotidians.

Experimentem directament

l'elaboració d'aliments que trobem sovint a casa nostra. Transformarem les matèries primeres amb les nostres mans i ens n'endurem el producte a casa.

Aliment a escollir:

- Pa
- Mató
- Galetes
- Melmelada