

1. NOM DE L'ACTIVITAT: Taller de pa			
2. CODI:	3. PREGUNTES CLAU:	4. CICLES O NIVELLS:	5. DURACIÓ PREVISTA:
PA	- Per què la pasta creix? - Per què el pa és ple de bombolles? - Quins són els ingredients mínims que necessitam per fer pa? - Podem fer pa només amb farina i aigua? - Què són els llevats? - Caminen els llevats? - Què passa si tancam la porta del forn?	Tots	5 hores
6. TEMÀTIQUES RELACIONADES AMB L'ACTIVITAT:	7. ALTRES ACTIVITATS DEL CAMP QUE ES PUGUIN REALITZAR CONJUNTAMENT:	8. NOMBRE MÀXIM D'ALUMNES:	9. TEMPORITZACIÓ (Període de l'any recomanat)
Ciències naturals, química, matemàtiques, ODS.	Taller de laboratori	25	Tot el curs
10. DESCRIPCIÓ DE L'ACTIVITAT:			
Aquesta activitat pretén apropar als infants a la tradició de fer pa a Eivissa en el forn de llenya. Es tracta de fer pa de forma artesanal amb els principals ingredients i coure'l al forn de llenya, així com es feia setmanalment a la casa pagesa. Els infants participen del procés de conrat del forn, pastar el pa i enforar-lo, cada un es fa el seu propi pa, que s'emportarà a casa. També participarà en la neteja dels estris i de les instal·lacions.			
11. SABERS BÀSICS (continguts):	11. COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES:	11. CRITERIS D'AVUACIÓ RELACIONATS:	
• Vocabulari bàsic: conrar, forcall, tiràs, pala, britjó, escombrall, escombrallar, pa, coc...	1. Utilitzar dispositius i recursos digitals de manera segura, responsable. Aquesta competència específica es connecta amb els següents descriptors	1. Utilitzar dispositius i recursos digitals de manera segura, responsable.	

• Els ingredients, quantitats, característiques i el seu origen: la farina i el llevat. • La fermentació: importància del llevat, el llevat com a ésser viu, el procés de fermentació. • El forn de llenya i la seva preparació: característiques, conrear el forn, la temperatura, el foc, escombrallar el forn... • Passes per a l'elaboració del pa: posar el llevat, pastar, formar els pans, la fermentació, enforar... • Observació de la fermentació. • Coneixement dels estris del forn i el seu ús: forcall, britjó, escombrall, pala i tiràs. • Valoració del pa com a aliment bàsic de l'alimentació humana: respecte pel menjar i no desapropiar-lo. • Interès i curiositat pel procés per poder fer pa a casa. • Hàbits d'higiene tant personal com de les instal·lacions.	del perfil de sortida: CCL3, STEM4, CD1, CD2, CD3, CD4, CD5, CCEC4. 2. Plantejar i donar resposta a qüestions científiques senzilles, utilitzant diferents tècniques, instruments i models propis del pensament científic, per interpretar i explicar fets i fenòmens que ocorren en el medi natural, social i cultural. Aquesta competència específica es connecta amb els següents descriptors del perfil de sortida: CCL1, CCL2, CCL3, STEM2, STEM4, CD1, CD2, CC4. 3. Planificar i desenvolupar projectes de recerca, seguint els passos de les metodologies científiques i cooperant quan sigui necessari, per indagar en aspectes relacionats amb les ciències geològiques i biològiques. Aquesta competència específica es connecta amb els següents descriptors del Perfil de sortida: CCL1, CCL2, STEM2, STEM3, STEM4, CD1, CD2, CPSAA3, CE3. 6. Analitzar els elements d'un paisatge concret valorant com a patrimoni natural i utilitzant coneixements sobre	Aquesta competència específica es connecta amb els següents descriptors del perfil de sortida: CCL3, STEM4, CD1, CD2, CD3, CD4, CD5, CCEC4. 2. Plantejar i donar resposta a qüestions científiques senzilles, utilitzant diferents tècniques, instruments i models propis del pensament científic, per interpretar i explicar fets i fenòmens que ocorren en el medi natural, social i cultural. Aquesta competència específica es connecta amb els següents descriptors del perfil de sortida: CCL1, CCL2, CCL3, STEM2, STEM4, CD1, CD2, CC4. 3. Planificar i desenvolupar projectes de recerca, seguint els passos de les metodologies científiques i cooperant quan sigui necessari, per indagar en aspectes relacionats amb les ciències geològiques i biològiques. Aquesta competència específica es connecta amb els següents descriptors del Perfil de sortida: CCL1, CCL2, STEM2, STEM3, STEM4, CD1, CD2, CPSAA3, CE3. 6. Analitzar els elements d'un paisatge concret valorant com a patrimoni natural i utilitzant coneixements sobre geologia i
---	---	--

	geologia i ciències de la Terra per explicar la seva història geològica, proposar accions encaminades a la seva protecció i identificar possibles riscos naturals. Aquesta competència específica es connecta amb els següents descriptors del Perfil de sortida: STEM1, STEM2, STEM4, STEM5, CD1, CC4, CE1, CCEC1.	ciències de la Terra per explicar la seva història geològica, proposar accions encaminades a la seva protecció i identificar possibles riscos naturals. Aquesta competència específica es connecta amb els següents descriptors del Perfil de sortida: STEM1, STEM2, STEM4, STEM5, CD1, CC4, CE1, CCEC1.
12. RECURSOS I MATERIAL NECESSARI:		
● Material de la web del CA ● Ingredients: farina, aigua i llevat. ● Estris: taules, towallons, tines, forcall, britjó, pala, escombrall, tiràs... ● Forn de llenya i llenya. ● Material de suport complementari: Calahoot.		
13. AVALUACIÓ I AUTOAVALUACIÓ		
● Els docents visitants avaluaran l'activitat a través del full d'avaluació que rebran al GESTIB. ● Els docents del Camp avaluaran el procés d'ensenyament- aprenentatge a través de l'observació directa i preguntes que es fa a l'alumnat durant l'activitat; d'aquesta manera és fàcil saber els coneixements i la feina prèvia feta a l'aula. ● Calahoot.		
- Annex 1. Desenvolupament del taller de pa - Annex 2 Guia didàctica		