



Call2Nature

Actividad "desconectada":

Trigo y pan

NÚMERO DE REFERENCIA DEL PROYECTO: 2022-1-IT03-KA220-YOU-000085032



Co-funded by
the European Union

Financiado por la Unión Europea. Sin embargo, los puntos de vista y opiniones expresados son únicamente los del autor o autores y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea o de la Agencia Ejecutiva Europea de Educación y Cultura (EACEA). Ni la Unión Europea ni la EACEA pueden ser consideradas responsables de ellos.

Número de referencia del proyecto: 2022-1-IT03-KA220-YOU-000085032



Área de Competencia	1. Elementos esenciales de la tecnología verde		
Tema	7. Los beneficios de la tecnología		
Competencia(s)) transversal(es)	☐ TRABAJO EN EQUIPO ☐ PENSAMIENTO CRÍTICO ☐ OBSERVACIÓN DE LA NATURALEZA	☐ OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE	☐ SENTIDO DE LA INICIATIVA
Nombre de la actividad	Trigo y pan		
Resultados de aprendizaje	- Desarrollar una comprensión más profunda de los desafíos y beneficios relacionados con la producción sostenible de alimentos. - Desarrollar habilidades de pensamiento crítico identificando el impacto de la tecnología en la producción sostenible de alimentos. - Observar los procesos naturales y comprender cómo se relacionan con las sociedades humanas. - Dar a conocer los Objetivos de Desarrollo Sostenible, especialmente en lo que respecta a la producción y el desperdicio de alimentos. - Cultivar un sentido de iniciativa al participar en actividades prácticas.		

	- Fomentar el trabajo en equipo y las habilidades de comunicación intercultural
Duración	150 minutos
Tamaño de grupo recomendado	15-25
Método(s) utilizado(s)	• Aprendizaje experiencial • Aprendizaje Basado en Proyectos • Diálogo y discusión
Descripción paso a paso	<u>INTRODUCCIÓN (40')</u> Hoy hablaremos sobre el trigo y el pan. - ¿Por qué es importante el pan? - ¿Qué nos ofrece? Todos sabemos que tiene muchos ingredientes beneficiosos; Nos ofrece energía, fuerza y vitaminas. El pan es el alimento esencial de todos los seres humanos. Es tan importante para nuestra alimentación que veamos que siempre hay pan en nuestras casas. La tradición de todos los pueblos y culturas incluye el pan en su dieta; de Asia a Europa y de África a América. Todos usan los mismos ingredientes para elaborarlo, lo que cambia es la forma del pan. - ¿Qué formas de pan conoces? Ejemplos: en Grecia comemos la barra de pan, en Francia la baguette, en Arabia el pan parece un pastel, etc. - ¿Cuál es el ingrediente principal del pan? → La harina. - ¿De dónde viene la harina? → Del trigo. - ¿Qué es el trigo?



- ¿Dónde lo encontramos?
- ¿Cómo lo cultivamos?
- ¿Cómo hacemos harina?

Vamos a ver. Lleva todo un grano de trigo a tus manos. ¡Observa y procesa el grano! ¿Es duro, de qué color es? ¿Cómo se convierte el grano en harina?

AGRICULTURA E HISTORIA DE LA HUMANIDAD

El cultivo del **trigo** en Europa y Asia Occidental, el **arroz** en Asia Oriental y el **maíz** en las Américas impulsaron la **revolución agrícola** que permitió a la humanidad prosperar mediante la creación de sociedades y civilizaciones más grandes, evolucionando a partir de comunidades de cazadores/recolectores. Esto impulsó a los seres humanos a innovar tanto social como tecnológicamente para sostener sociedades que crecieron y finalmente condujeron a la urbanización. Las nuevas instituciones para la división del trabajo y las nuevas herramientas para la eficiencia agrícola llevan a los seres humanos a prosperar. **Producir alimentos siempre ha sido una tarea difícil** y las sociedades hasta hace poco dedicaban la mayor parte de sus recursos, tiempo y trabajo a ello. La relación entre las plantas y los seres humanos fue la razón principal del surgimiento de la civilización humana tal como la conocemos hoy en día en todo el mundo.

¿CÓMO CAMBIA EL GRANO?

Un grano de trigo → Espiga → Muchos granos de trigo → Harina

DEMOSTRACIÓN DE HERRAMIENTAS AGRÍCOLAS TRADICIONALES + FOTOS

- ¿Cómo cultiva el agricultor los granos de trigo y con qué herramientas y objetos?

En los campos, en los pueblos. ¡Observa los objetos!
[al mismo tiempo mostrar fotos]

1. El agricultor **ara** y **siembra** los granos de trigo en octubre
2. El cultivo de los granos de trigo produce **mazorcas** [mostrar la morfología de la planta: tallo-semillas-bigote]
3. El agricultor **cosecha** las mazorcas con una **hoz** en junio
4. **Trilla – trilla**: El agricultor se coloca sobre la superficie de madera de la era y conduce a los animales (caballo-mula) alrededor de la **era** y las piedras trillan el trigo
5. El agricultor utiliza la **horca** o **tenedor de heno** y con la ayuda del viento separa la **paja** del grano y el **heno**. El heno, que es ligero, retrocede y el grano, que es más pesado, cae. Aquí mencionamos que el granjero utiliza el heno después, para la alimentación animal.
6. Ahora tenemos muchos **granos de trigo**
7. El procedimiento de la piedra de **molino** para **moler** el trigo* (Si tengo una piedra de molino, les digo que veremos el procedimiento más adelante, si no les doy la información que está escrita a continuación).
8. Con la molienda **se produce** la harina
9. Finalmente, el chef usa la **harina de turno** para tamizar, para pasar solo la harina en polvo

TARJETAS - ACTIVIDAD

- ¿En qué orden entran las cartas?

Arar → **sembrar** → **cosechar** → **trillar** → **separar**
→ **recolectar** → **moler** → **turno**

* **MILLSTONE (15')**

- ¿Cómo transformamos el trigo en polvo y finalmente se convierte en harina?

Instrucciones para la piedra de molino:

Explico las partes del molino de piedra: dos piedras grandes, la piedra de abajo es más grande que la de arriba. Voltearemos la piedra superior con las manos y la piedra inferior se queda quieta. Mira dónde ponemos el trigo y de dónde sale la harina. El objetivo del molino de piedra es romper el grano del trigo en trozos pequeños hasta convertirlo en polvo. El polvo de trigo es la harina.

- ¿Cómo llamamos al proceso? → **Molienda**.

El trigo: a partir de la semilla, se deritió y se convirtió en polvo. Aquí creamos harina gruesa, imagina un molino con piedras gigantes moliendo mucho más fuerte que la harina sale completamente en forma de polvo.

HARINA AL PAN (45')

¡Es hora de **amasar** nuestro propio pan!

- ¿Qué ingredientes necesitamos?
- ¿Qué ponemos para poder mezclarlo y convertirlo en una **masa**?

Harina, agua, sal (para que quede sabroso) y... **masa madre** (es un trozo de masa del día anterior, que ayuda a que el pan suba... por lo que se vuelve esponjoso y suave).

*Si alguien lleva un anillo, ¡se lo quita!

Proceso de elaboración del pan e instrucciones:

1. **Comparto** ingredientes: cuencos, pequeños turnos de harina (1:2 adultos) y bolsas con harina
2. **Colocan la harina** (2 personas trabajando juntas en parejas) en el tazón.
3. **Recojo** bolsas vacías y cambio la harina para continuar.
4. **Le pongo sal y poco a poco le agregó agua.**

5. Una mano sostiene el cuenco y la otra mano **mezcla el material** para alcanzar un estado pastoso.
6. La masa es buena para amasar cuando puedes agarrarla toda y levantarla sin que se pegue a tus manos o al tazón. Cuando la masa se convierta en una bola , **amasar con ambas manos**. ¡Recoge todo el material de tus dedos y del cuenco! ¡Intenta dejar tu cuenco lo más limpio posible! El objetivo es no desperdiciar dinero. Tu masa se hará cada vez más grande...
7. **Agrego la masa madre.**
8. **Amasar con los puños.** Nuestro objetivo es **abrir y doblar** la masa repetidamente y durante mucho tiempo para conseguir una homogeneidad absoluta en la masa de la masa. También queremos que la masa acumule aire en ella, lo que ayuda a que el pan suba.
9. **Recojo** los cuencos.
10. Dan **forma** a su masa en la forma que quieran. Si ven que la forma que dan no cabe en la caja después, les muestro una caja que dice que aquí es donde irá a continuación y queremos que quepa para que puedan verla y entenderla.
11. Ahora **dejaremos que la masa** así suba un poco, con ayuda del trozo de masa madre que hemos mezclado.

DISCUSIÓN EN GRUPO (15')

- ¿Dónde más se usa la masa además del pan, qué otros alimentos hacemos con la masa?

Pizza, empanadas...

- ¿Qué ingredientes utilizamos?
- Si quisiéramos, ¿qué otros ingredientes podríamos usar?

	Pasas, frutos secos, frutas, etc. Instrucciones para hornear el pan en casa: Ponemos la masa sobre una superficie metálica que haya sido enharinada para que no se pegue, horneamos a la temperatura adecuada durante mucho tiempo (35-40 minutos a 180 grados, dependiendo de la forma del pan: si es fina como una tarta necesita menos). Guardar la masa por persona en una caja. Pasar por cada "grupo" (4-5 personas) y dar cajas [pongo un poco de harina dentro] Pegatina "el pan pertenece a..." y escribe el nombre en cada casilla. Lavado de manos. Recompensa por el esfuerzo.
Materiales requeridos	- Granos de trigo - Orejas - Fotos con los pasos del agricultor (coloreadas y plastificadas) - Herramientas agrícolas tradicionales - 8 tarjetas (coloreadas y plastificadas) con las palabras: Arar, Sembrar, Cosechar, Trillar, Separar, Reunir, Moler, Cambiar - 25 cuencos - 15 turnos pequeños de harina - 25 bolsitas con harina - 25 cajas de plástico - 25 pegatinas
Entorno de aprendizaje	• Al aire libre (para la panificación y para la demostración de herramientas) y • Aula de introducción y reflexión

Evaluación/Reflexión de la Actividad

REFLEXIÓN TECNOLÓGICA (15')

¿Cuántos de ustedes han estado pidiendo comida a base de pan (pizzas, tartas, hamburguesas, etc.) en línea a través de una aplicación de entrega?

¿A cuántos de ustedes les ha molestado un retraso en la entrega de alimentos?

¿Qué tan sostenible es este tipo de producción y distribución de alimentos?

¿Te resultó fácil la actividad de hacer pan? ¿Alguna vez has considerado las dificultades en el proceso de elaboración de alimentos?

¿Qué pasa con el exceso de comida?

¿La actividad cambió tu perspectiva? ¿Cómo?



**Co-funded by
the European Union**

Financiado por la Unión Europea. Sin embargo, los puntos de vista y opiniones expresados son únicamente los del autor o autores y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea o de la Agencia Ejecutiva Europea de Educación y Cultura (EACEA). Ni la Unión Europea ni la EACEA pueden ser consideradas responsables de ellos.

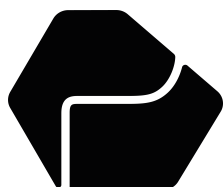
Número de referencia del proyecto: 2022-1-IT03-KA220-YOU-000085032



Call2Nature

NÚMERO DE REFERENCIA DEL PROYECTO: 2022-1-IT03-KA220-YOU-000085032

Un proyecto ejecutado por:



Polygonal

SMARTUP®

Green Village



Civil Connections
Building robust communities



KAINOTOMIA
κέντρο διά βίου μάθησης



Co-funded by
the European Union

Financiado por la Unión Europea. Sin embargo, los puntos de vista y opiniones expresados son únicamente los del autor o autores y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea o de la Agencia Ejecutiva Europea de Educación y Cultura (EACEA). Ni la Unión Europea ni la EACEA pueden ser consideradas responsables de ellos.

Número de referencia del proyecto: 2022-1-IT03-KA220-YOU-000085032