



## Forn de la Trinitat

Pl. Trinitat, 14

Català Castellà

EI (I3 no), EP i ESO, E.E.

Novembre  Gener  Febrer  Març  Abril

DI  Dt  Dc  Dj  Dv

11:00-12:00



Visitant aquest establiment gaudireu d'allò més tot descobrint la història i les diferents formes de fabricació de l'aliment més bàsic en la nostra alimentació: el pa. Serà una manera molt divertida d'aprendre a fer de forners!

## Objectius

- Conèixer les característiques d'aquest establiment i les diferents tipologies de pa que us podeu trobar al mercat.
- Saber els aspectes bàsics d'organització de l'espai destinat a la venda i el destinat a l'obrador.
- Experimentar què li cal saber a un bon forner per elaborar un producte de qualitat.

## Estructura de l'activitat

### Descobrim el comerç

Breu explicació del negoci dels forners. Com funciona un forn de pa, els seus espais i els articles que s'hi venen.

Visita comentada a l'espai destinat a la venda i al destinat a l'obrador.

### Activitat per a la reflexió

Dinàmica per a comprendre la importància d'una alimentació saludable, respectuosa amb el medi ambient i justa amb els productors.

### Activitat pràctica

Explicació del procés d'elaboració del pa des de l'entrada de la matèria primera a l'obrador fins a la seva comercialització.

Demostració pràctica de l'elaboració de pa.

Els alumnes tindran l'oportunitat d'elaborar el seu propi pa i endur-se'l a casa seva.

#### •Atenció:

Les activitats no es poden adaptar a persones celiaques.

#### •Recomanacions:

Es recomana que l'alumnat vingui amb davantal i roba còmoda.



## Àrees relacionades

Educació infantil: Descoberta d'un mateix i dels altres | Descoberta de l'entorn | Comunicació i llenguatge.

Educació primària: Coneixement del medi social i cultural | Educació per al desenvolupament personal i la ciutadania.

Educació secundària obligatòria: Ciències socials | Ciències naturals | Crèdits de síntesi | Educació per la ciutadania i drets humans | Àmbit Cultura i valors | Economia i emprenedoria.

Batxillerat i formació professional: Ciències del món contemporani | Treball de recerca | Ciències i tecnologia | Biologia | Economia de l'empresa | Tecnologia industrial.

## Continguts específics per nivells educatius

Continguts específics que es treballaran amb l'alumnat d'educació primària:

- En aquesta visita l'alumnat aprendrà com s'organitza un obrador, quines són les normes d'higiene, quins productes es fan servir i d'on provenen.
  - Seguint les instruccions del mestre forner els/les alumnes elaboraran un pa deliciós.

Continguts específics que es treballaran amb l'alumnat d'ESO:

- L'alumnat descobrirà un comerç tradicional i l'ofici de forner.
- Seguint les explicacions del forner elaboraran un pa deliciós que es podran endur a casa.
- També coneixeran les propietats nutricionals del pa i les dels diferents tipus de farines.

Altres propostes de treball per complementar l'activitat:

- Aspectes històrics del comerç, treballant la seva evolució al llarg de la història.
  - Aspectes de sostenibilitat social i ambiental.
  - La interculturalitat a través de l'alimentació.
  - Aspectes econòmics i de gestió del comerç.