



Forn Elias

C/ Freser, 90

Català Castellà

EI (P5), EP

Novembre Gener Febrer Març Abril

DI Dt Dc Dj Dv

10-11:30h



Us convidem a endinsar-vos en la història de la fabricació de l'aliment més bàsic de la nostra alimentació: el pa. Podreu experimentar els procés d'elaboració d'aquest aliment i conèixer l'ofici dels forners i forneres!

Objectius

- Conèixer les característiques de l'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/a bon/a forner/a 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 i productores.

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.
Visualització del procés d'elaboració de pans i d'altres productes.



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.

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

- L'alumnat descobrirà un comerç tradicional i l'ofici de forner.
- 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.