

Guió didàctic

FEM PA

Taller adreçat als alumnes de **3r, 4t, 5è i 6è de l'educació primària**. A través d'un treball més pràctic els alumnes resoldran com sabem que els ibers menjaven pa. Alhora en coneixeran el procés d'elaboració.

Es farà amb grups que no superin els **25 alumnes** i cal que cada grup vagi acompanyat d'un mestre. **La durada del taller serà d'1 h 30 min i sempre serà complementària a la visita guiada que durarà 1 h 30 min més. En finalitzar l'activitat, els alumnes col·laboraran a rentar i recollir el material utilitzat.**

ABANS DE VENIR CAL...

- Conèixer alguns cereals que encara avui s'utilitzen per a fer pa, com per exemple, el blat, l'espelta, l'ordi o el mill.
- Identificar l'eina bàsica de la mòlta de gra: el molí.
- Identificar l'eina bàsica de cocció: el forn.

APRENDREM A...

- Adquirir coneixements a través d'un treball vivencial, una experiència.
- Analitzar els efectes d'una força com a motor del procés que ens ha de permetre moldre o picar per aconseguir el foc.
- Observar les reaccions i els canvis químics vinculats als fenòmens quotidians.
- Valorar l'impacte del desenvolupament tecnològic en les condicions de vida i treball ibèrics.
- Reconèixer en el medi natural, social i cultural els canvis i les continuïtats relacionats amb el pas del temps.

QUÈ EXPLICAREM?

- Diferents tipus de cereals per obtenir farina.
- El procés d'elaboració del pa: la mòlta, el pastat i la cocció i els productes resultants.
- El foc a l'antiguitat: les tècniques de fricció i percussió.
- Evidències arqueològiques sobre el consum del pa en època ibèrica.

TRANSFORMAREM LA INFORMACIÓ EN CONEIXEMENT MITJANÇANT...

- Observació de reaccions i canvis químics vinculats als fenòmens quotidians.
- Anàlisi dels efectes d'una força com a motor del procés que ens ha de permetre moldre o picar per aconseguir el foc.
- Reconeixement de l'impacte del desenvolupament tecnològic en les condicions de vida i en el treball del món ibèric comparant-lo amb el món actual.