

Gelats de fruites

1

Objectius generals:

- Experimentar amb líquids i sòlids
- Entendre el canvi d'estat (líquid a sòlid)
- Conèixer els gelats saludables

2

Vocabulari - paraules clau

Líquid, sòlid, fruites, gelats saludables.

3

Habilitats sostenibles desenvolupades

- Competència estratègica (combinar elements i processos per aconseguir un producte)
- Competència de col·laboració (fer taller junts)

4

Pilars de sostenibilitat inclosos

- Econòmic (gelat casolà)
- Ecològic (saludable)

5

Dominis STEAM

S (processos químics) T (elaboració de gelats)

6

Esquema de metodologies docents/ activitats

PASSOS

Començament

1. La primavera és molt calorosa aquest any! A qui li agradaria menjar gelats ? Potser la mare o el pare diuen que no podem menjar molts gelats i que és millor menjar una mica de fruita. Què passa si fem gelats amb alguns suc de fruites?

Desenvolupament

2. A casa, tenim uns suc de fruites. Estan en una ampolla, i podem introduir-los fàcilment en un got. El suc cau sobre el got i pren la forma del got (petit, gran, ample o estret). És un líquid. Té molts colors segons el tipus de fruita.
3. Anem a la cuina (escola/ casa) i busquem uns suc de fruita. Treballarem en un grup de quatre-cinc membres i necessitem a sobre de cada taula una ampolla de suc de fruita (qualsevol tipus) i 8 motlles de gelat (gelat més pal).
4. En primer lloc, ajudats pels adults, els nens es netegen les mans i netegen els motlles. Després tornen a la seva taula. Els nens han d'introduir suc en els motlles. Han de comprovar si és fàcil. Si cau el líquid, preguntem què podem fer. Potser posar primer el suc en un got? Parlem de les seves estratègies!
5. L'objectiu és omplir tots els motlles i després posar-los al congelador.
6. Què passarà amb aquests suc? Quan podem comprovar-ho?

Tancament

7. Demà: Els nens van al congelador i treuen els motlles. Els ensenyem com treure motlles (tirant una mica d'aigua tèbia per sobre del motlle). Què ha passat? En què s'ha convertit el suc? Quin gust té? T'agrada? El suc s'ha tornat sòlid, no pren cap altre forma!

7 Resultats d'aprenentatge esperats

L'infant serà capaç de:

- Reconèixer les característiques dels líquids i dels sòlids
- Reconèixer que el suc pot convertir-se en sòlid
- Argumentar com n'és de fàcil que fer molts gelats amb suc de fruites

8 Avaluació

1r objectiu. Experimentar amb líquids i sòlids

- Preguntar per les diferents característiques dels líquids i els sòlids

2n objectiu. Entendre el canvi d'estat (líquid a sòlid)

- demanar que expliqui el canvi d'estat dels suc

3r objectiu. Conèixer els gelats saludables

- Demanar que argumenti el menjar saludable.

9 Equips i materials a utilitzar en la unitat didàctica (eines, ingredients, etc.)

Començament



1. Parlem de suc de fruites.

Desenvolupament

2. Diferents tipus de suc de fruites. Una ampolla cada grup.
3. Motlles de gelat (gel i pal)
4. Uns gots per ajudar a deixar caure suc sobre els motlles.
5. Ajuda d'adults: mestres de suport, mestres en pràctiques, pares, etc....
6. Congelador

Tancament

7. Cada nen experimenta el seu gelat de fruita i se'l menja !!

1 Tipus d'entorn: laboratori, cuina, exterior, etc.

Començament

1. Aula - Mostrem unes ampolles de suc de fruita

Desenvolupament

2. Cuina/menjador.

Tancament

3. Aula – Diàleg/reflexió

1 Referències - font:

<https://www.youtube.com/watch?v=Wv-vahRL-p8>