



ELS FORMATGES



A QUI S'ADREÇA: Alumnes de 3r a 6è de primària, 1r i 2n d'ESO, escoles d'adults i cicles formatius.

OBJECTIUS: Apropar al coneixement de la natura. Donar a conèixer procediments artesanals, manipular estris de cuina i utilitzar tècniques senzilles d'elaboració de formatges. Sensibilitzar de la importància d'una bona alimentació

DESCRIPCIÓ DE L'ACTIVITAT: El taller s'inicia amb una introducció i una detecció de preconceptes. S'elabora formatge fresc, seguint-ne tot el procés de fabricació

DESENVOLUPAMENT

Metodologia: Explicació prèvia de què és la llet i què conté. Recerca de respostes plantejades. Conversa sobre la importància de la llet en l'alimentació. Aprenentatge de tècniques senzilles per elaborar formatge fresc

Durada: 2h 30min – 3h

Nombre d'assistents per sessió: màxim un grup classe

Lloc de realització: Escola de Natura

Material didàctic: -

Calendari: durant el curs escolar, de dimarts a divendres

Horari: de 10h a 12:30h

Inscripció: Escola de Natura. Tel. 93 395 01 05

OBSERVACIONS: Cal que els alumnes portin un recipient tancat per posar-hi el formatge