

TRANSFORMACIÓ I CONSERVACIÓ DELS ALIMENTS



DADES TÈCNIQUES

NIVELL: A partir de 1r d'ESO.

DESCRIPCIÓ DE L'ACTIVITAT: Estudi, tot visitant una petita indústria alimentària, del procés d'obtenció i elaboració de diversos productes alimentaris.

LOCALITZACIÓ: Diversos indrets de la comarca.

OBJECTIUS

- Conèixer el funcionament i l'organització d'una petita indústria alimentària.
- Estudiar, pas per pas, el procés d'elaboració de productes habituals en les nostres dietes.
- Aplicar fórmules matemàtiques per calcular diferents paràmetres industrials.

METODOLOGIA

Visita a una petita indústria alimentària en la que els alumnes podran observar tot el procés d'elaboració, des que s'obté la matèria primera fins que el producte és envasat i portat al mercat de productes alimentaris presents a les nostres dietes (embotit, llet o formatge).

DURADA

1/2 jornada

MATERIAL

Cada alumne/a ha de portar

- Llapis o bolígraf
- Carpeta/suport per escriure

