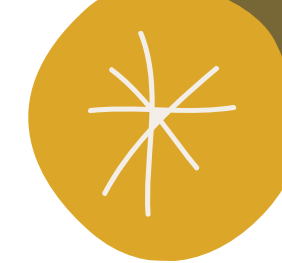


Documentació de projecte

Conservació d'aliments





Objectius del projecte

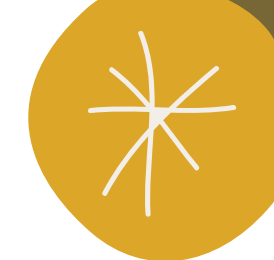
Sensibilitzar sobre el malbaratament alimentari.

Fomentar la corresponsabilitat de la ciutadania.

Aplicar el mètode científic.

Prioritzar l'economia circular i el consum responsable i local com a primera fase del cicle dels aliments.





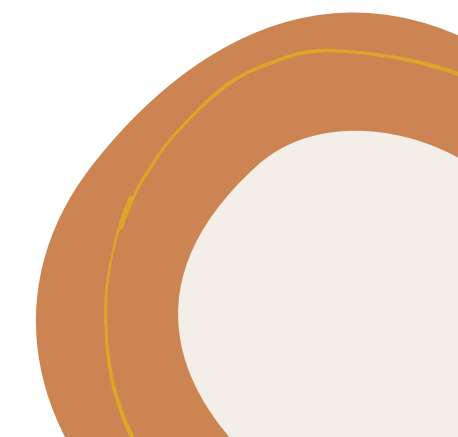
Continguts del projecte

Microorganismes

Sostenibilitat

Alimentació

Mètode científic

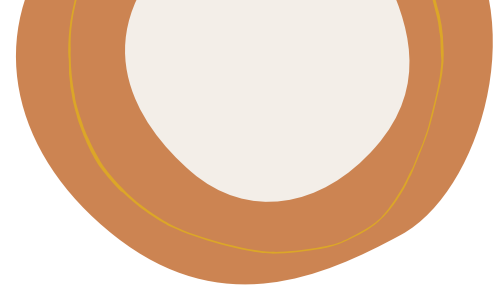
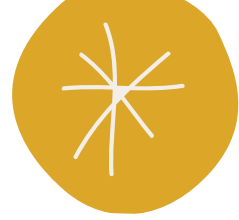




Com sorgeix el projecte?

Cicle inicial participa en el congrés de ciència i aquest any el tema ha estat l'alimentació sostenible. A partir d'aquí hem plantejat un repte a investigar i aquest ha estat: Com podem evitar o endarrerir que les fruites es podreixin?





Desenvolupament del projecte



Unes maduixes que s'estaven fent mal bé han estat el detonant de la conversa.

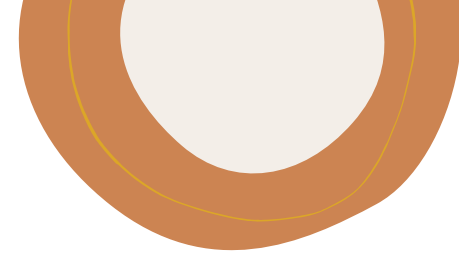
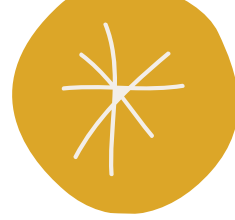
- QUÈ ELS HI PASSA A AQUESTES MADUIXES?

Nenes i nens del grup de les vespes han conversat sobre l'estat de les maduixes, el seu color i també la seva olor.

Han parlat sobre la caducitat dels aliments i també sobre el que els hi passa quan es fan mal bé.

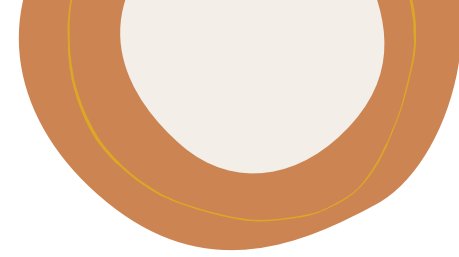
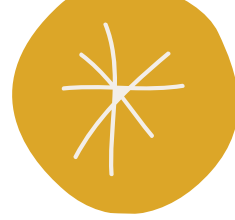
- QUÈ CREIEU QUE PASSARÀ SI LES DEIXEM AQUÍ?

A la següent conversa dhan estat fent prediccions sobre el que pot passar amb aquestes maduixes. Explotaran, es desfaran, moriran, germinaran.



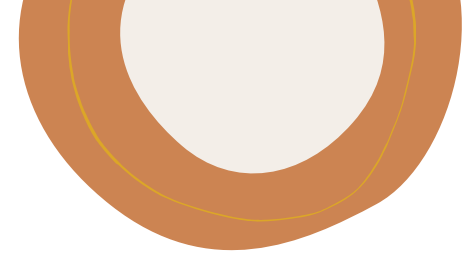
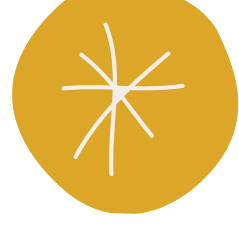
Després d'uns dies han tornat a mirar com estan les fruites que hem deixat, per veure si les seves prediccions eren certes.





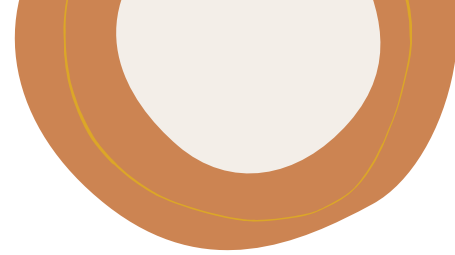
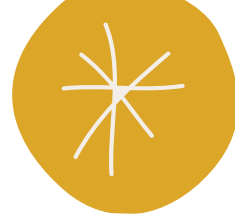
Hem obert les taronges i les han vist per dins a ull nu i també amb lupes. Les maduixes s'han assecat i estan dures, li ha sortit pèl.





Què podem fer perquè això no passi?





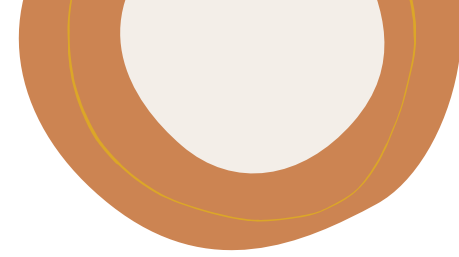
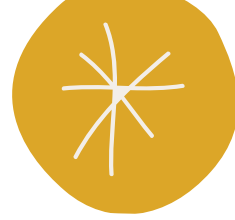
Les Vespes han decidit que deixaran una taronja tallada per la meitat a l'exterior on hi hagi llum directa, l'altre meitat a la nevera i una maduixa tancada en una carmanyola.



Cada dia hem anat mirant com evolucinava i si hi havia canvis.

Al cap d'uns dies vam decidir obrir la carmanyola de la maduixa i...

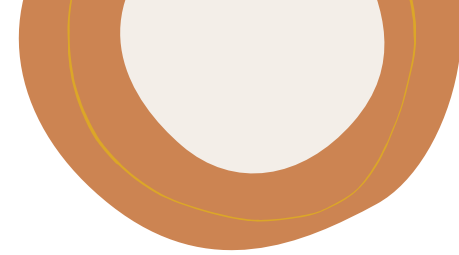
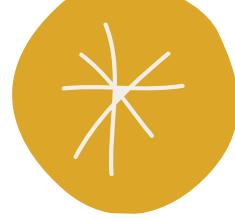




Vam tenir un altre disparador de conversa, la maduixa fa olor a cervesa, gairebé està igual que quan la vam tancar dins de la carmanyola, hi ha més suc i ha perdut la textura de la seva pell.

La taronja s'està pansint, està seca però té un aspecte molt similar, ha perdut aigua, si l'apretem encara té aigua a dins.

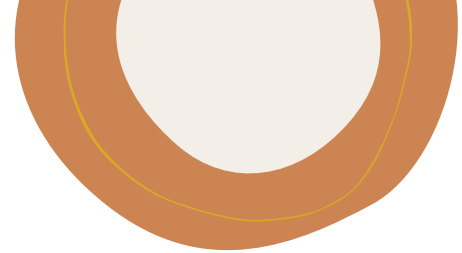
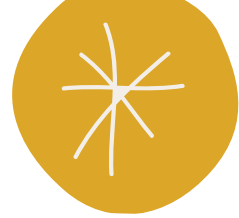




Hem parlat sobre els dos processos que han fet les fruites que hem intentat conservar, cap de les dues s'ha fet mal bé, però s'hi han produït canvis.



FERMENTACIÓ i DESHIDRATACIÓ

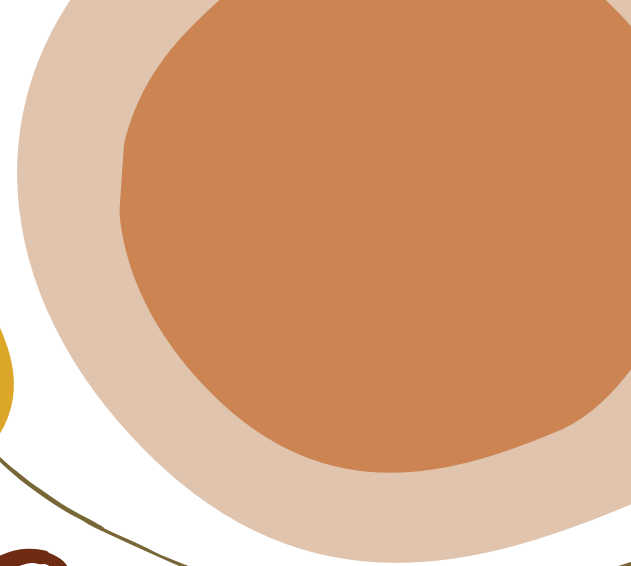
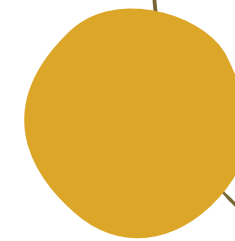


CONEIXEU ALTRES MANERES DE CONSERVAR ELS ALIMENTS?

Han parlat dels aliments que tenen a casa que no tenen la seva forma original, com les conserves. Altres maneres que coneixen per conservar els aliments és congelant.

A més de conservar els aliments, també els podem aprofitar com ha fet la classe de segon on hi ha un compostador amb cucs i allà llencen les sobres de l'esmorzar, els cucs es mengen el menjar sobrant i el transformen en adob.





Reflexions dels infants



- Els aliments han patit una transformació.
- Hi ha moltes maneres de conservar aliments i també d'aprofitar-los.
- És important consumir els aliments que toca a cada època de l'any.

