

Anàlisi d'experiències sobre fermentació

Objectius

L'activitat inicialment treballa la fermentació làctica i alcohòlica, a partir de la informació continguda en animacions i webs. Posteriorment s'apliquen els conceptes apresos analitzant diferents experiments. La majoria d'activitats proposades són preguntes de selectivitat, per tant és una bona ocasió per tal que l'alumnat es familiaritzi amb la tipologia de preguntes que se'ls pot plantejar en aquesta prova.

Processos que es treballen de forma explícita

Es treballen els següents procediments:

- Emissió d'hipòtesi
- Interpretació de dades experimentals
- Identificació de variables dependents i independents
- Disseny experimental
- Construcció de gràfics

Alumnat a qui va dirigida

És una proposta adequada per treballar amb alumnes de 2n de batxillerat.

Recursos emprats

Ordinadors amb connexió a Internet.

Temporització

1-2 sessions

Aspectes didàctics i metodològics a tenir en compte

L'activitat permet a l'alumnat estudiar les fermentacions distingint entre la fermentació làctica i alcohòlica. Posteriorment, es treballen diferents activitats en els que mitjançant l'anàlisi d'experiments es treballen diferents aspectes del mètode científic.

Podria estar bé posar un vídeo introductori sobre el mètode científic i els passos que es duen a terme. Es proposa el següent vídeo:

<http://www.youtube.com/watch?v=2l0MfhslqUU>

Es suggereix treballar l'activitat en parelles a l'ordinador i fer posteriorment una posada en comú amb tot el grup classe. També és possible un treball individual de l'alumne, i només una posada en comú.

Documents adjunts

Fermentació_alumnes.pdf: material per a l'alumnat.

Fermentació_guia didàctica.pdf: conté informació addicional per al professorat i la resposta a les preguntes formulades a l'activitat.