

Els forats del pa

Objectius

Identificar el llevat com un microorganisme
Reconèixer els microorganismes com éssers vius (funcions de nutrició, reproducció i relació)
Entendre l'efecte del llevat en la fabricació del pa.

Descripció de la proposta

A partir de l'observació de la fotografia de la molla de pa es formula la pregunta "com s'han format els forats del pa?".
Es formulen preguntes investigables i es cerquen les dades necessàries per poder-les respondre a partir de diferents treballs experimentals.

Aspectes didàctics i metodològics

El treball que es proposa està basat en la formulació de preguntes investigables i del treball experimental.

Alumnat a qui s'adreça especialment

Alumnat de cicle superior

Interdisciplinarietat, transversalitat, relacions amb l'entorn...

Cal tenir en compte que, en l'apartat "Àrees i matèries amb que hi ha relació" dels descriptors de cada proposta a l'ARC, ja s'hi inclourà part d'aquesta informació. En aquest apartat, si es creu convenient, s'hi poden incloure comentaris més generals.

Documents adjunts

http://www.elclubdelpan.com/libro_maestro/la-evolucion-historica-del-pan
<http://www.ylla1878.com/blog/tag/historia-del-pa/>
http://www.elclubdelpan.com/libro_maestro/fermentaci%C3%B3n-parte-i
<http://www.maquinasdepanaderia.com.ar/lalevaduraenlapanaderia-maquinasdepanaderia.htm>
[quioalumnatpa.pdf](#)
[quiaampliadapa.pdf](#)
[nuclipa.pdf](#)
[CB_Medi_Primeriapa.pdf](#)
[ELPAtext.pdf](#)

Autoria

Núria López. CESIRE

Contacte

Aquesta activitat ha estat dissenyada i provada pel grup de treball de Microbiologia **μBioCat** (<https://sites.google.com/a/xtec.cat/microcat/home>). Us agraïem qualsevol aportació sobre com us ha funcionat a classe; podeu contactar amb nosaltres en la següent adreça: **mbiocat@gmail.com**