

FICHA DE DATOS DE LA EXPERIENCIA

CENTRO: C.R.I.E. (Centro Rural de Innovación Educativa de Zamora)



TALLER DIDÁCTICO
ANALIZANDO ALIMENTOS

FECHA: 13 de noviembre	HORARIO: 12:00 h - 13:00 h
Objetivos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Obtener el residuo seco (minerales) del agua potable 2. Descubrir el gluten en la harina. 3. Diferenciar tipos de agua. 4. Identificar el almidón en diversos alimentos.
Contenidos	<ul style="list-style-type: none"> ▪ El residuo seco (minerales) del agua. ▪ El gluten. ▪ El almidón.
Alumnos destinatarios (nivel)	5º y 6º de Primaria
Nº máximo de alumnos	25 alumnos
Metodología de la experiencia	Taller práctico, manipulativo y experiencial, en el que todos los alumnos participarán activamente experimentando con los productos, siendo protagonistas del proceso de enseñanza-aprendizaje, y llevando a cabo cuatro experimentos en el LABORATORIO DEL CRIE DE ZAMORA, a través del descubrimiento en cuatro actividades diferenciadas.
Profesorado participante	Antonio Sánchez Martín