

Títol: “*When good food goes bad*”

Descripció de l'activitat:

Activitat pensada per als alumnes que estudien algunes de les especialitats relacionades amb l'hostaleria.

L'objectiu principal és que coneguin els trets bàsics de 12 aliments comuns, com per exemple: la carn, els ous, el peix.. quan perden qualitat per ser consumits mitjançant l'elaboració d'una taula comparativa.

Objectius d'aprenentatge:

- Tenir vocabulari per identificar el mal estat dels aliments.
- Adquirir nou vocabulari relacionat amb l'especialitat.
- Tenir uns coneixements bàsics de seguretat alimentària.

Continguts d'aprenentatge:

- Vocabulari en anglès dels aliments bàsics, els colors, tipus d'olors i les textures.
- Què hem de tenir en compte amb la seguretat alimentària? El color, l'olor i la textura dels diferents aliments (aspecte físic).
- Saber relacionar i aplicar els coneixements apresos a altres aliments.

Enllaços:

- http://www.ehow.com/slideshow_12217502_good-food-goes-bad-rotten-food-signs.html

Metodologia:

1r: Introducció sobre la importància de la conservació dels aliments tenint en compte les condicions de temperatura, els envasos i recipients i els espais adequats.

2n: Introducció o repàs del vocabulari adient en anglès, adaptat al nivell dels coneixements de l'alumnat.

3r: Elaboració d'una taula amb els aliments presentats. A les columnes, els indicadors per conèixer l'estat de l'aliment i en les files el nom dels aliments.

Ex.:

	storage	color	smell	texture
chicken				
eggs				
lettuce				

4t: Posar-ho en comú i pensar altres aliments que coneguem per afegir a la llista i quins serien els signes del seu deteriorament.

Criteris d'avaluació:

- Valorar si l'alumnat ha fet allò que se li demanava.
- Actitud davant la feina i col·laboració amb el grup classe.
- Avaluar la compleció adequada de les graelles

Què t'ha semblat l'activitat? Ens interessa molt la teva opinió. 