

# A·34 Elikagaiak luparen azpian, badakigu zer jaten dugun?

01

## Kurtsoa/Maila

1. Batxilergoa

## Datak

2027 Martxo

## Ikaskuntza-arloak

Biologia

Kimika

Kultura zientifikoa

## Jarduera formatua

Enpresa tailerra

## Hizkuntza

Euskara, Gaztelania

## Irismen geografikoa

Bizkaia

## Jarduera ematen duen erakundea

CIFP Tartanga LHII (Erandio)

Ikasgelan alde zuretik ikerketan bat egin ondoren, Batxilergoko 1. mailako ikasleek enpresa-tailer bat egingo dute CIFP Tartanga LHII lanbide-heziketako ikastetxeko laborategian. Dinamika parte-hartzaile baten bidez, ikasleek hainbat elikagaien analisia egingo dute, haien kalitatea ebaluatzeko eta etiketen egiazkotasuna egiaztatzeko. Horrez gain, elikagaietan almidoirik dagoen eta arrautzen freskotasuna eta kalitatea proba espezifikoaren bidez aztertzeko aukera izango dute.

## STEM Deskribatzaileak

STEM 1

STEM 2

STEM 5

STEM 6

## Baliabideak

### Baliabide materialak

Laborategiko materialak, elikagaien laginak, prozedurak eta lan-fitxak CIFP Tartanga LHII zentro laguntzaileak emango ditu.

### Baliabide ekonomikoak

Ez dira behar, Lanbide Heziketako ikastetxera joatea izan ezik. Kasu horretan, jarduerara joaten den ikastetxeak ordaindu beharko du.

### Informazio gehiago

tartanga.eus

# A·34 Elikagaiak luparen azpian, badakigu zer jaten dugun?

02

## GARAPENA

### Prestaketa fasea

Lortutako informazio horrekin, ikasleek laborategian aztertutakoaren eta etiketan benetan adierazitakoaren arteko datuen eta ondorioen azterketa egingo dute. Horretarako, normalean kontsumitzen dituzten produktuen hasierako zerrenda hartuko dute oinarritzat, eta bakoitzak bere ondorioak aterako ditu.

**Gutxi gorabeherako dedikazioa:**  
**ordubete**

### Garatze fasea

CIFP Tartanga LHII Lanbide Heziketako ikastetxeko arduradunak elikagaien etiketarekin eta kalitatearekin lotutako oinarritzko kontzeptuen sarrera labur bat egingo du. Halaber, araudiari eta etiketatzeari buruzko ezagutzak, elikagaietan almidoia analizatzeko prozedurak eta arrautzen kalitatea eta freskotasuna zehazteko prozedurak azalduko ditu.

Ondoren, ikasleak laborategira joango dira, ikasitakoa praktikan jartzeko eta benetako elikagaiekin esperimentatzeko.

Azkenik, ondorio gisa eta gogoeta gisa, zentro kolaboratzaileko hezitzaile baten aholkularitzarekin, emaitzak etiketarekin konparatuko dituzte.

**Gutxi gorabeherako dedikazioa:**  
**2 ordu**

### Ikasgelan integrazio fasea

Lortutako informazio horrekin, ikasleek laborategian aztertutakoaren eta etiketan benetan adierazitakoaren arteko datuen eta ondorioen azterketa egingo dute. Horretarako, normalean kontsumitzen dituzten produktuen hasierako zerrenda hartuko dute oinarritzat, eta bakoitzak bere ondorioak aterako ditu.

**Gutxi gorabeherako dedikazioa:**  
**ordubete**

# A·34 Elikagaiak luparen azpian, badakigu zer jaten dugun?

03

## CURRICULUMAREKIN LOTURA

Jardueran lantzen diren curriculum-ikaskuntzak:



### Biologia

- Elikagaien osaera: elikagai-multzoak eta makronutrientek: definizioa eta funtzioa.
- Informazio-iturri fidagarriak: bilatzea, ezagutzea eta erabiltzea (aldez aurreko lana ikasgelan).
- Laborategiko edo landako esperientzia zientifikoak: diseinua, plangintza eta errealizazioa. Hipotesiak kontrastatzea. Kontrol esperimentalak.
- Nutrizio-funtzioa: garrantzi biologikoa eta talde taxonomiko desberdinetan inplikaturako egiturak.



### Kimika

- Elikagaietan osagaiak detektatzeko erreakzio kimikoak: Lugolaren erreakzioa (almidoiaren proba).
- Makronutrienteen analisi kualitatiboa.
- Elikagaiak kontserbatzeko metodoak: elikagaien balio-bizitza luzatzen duten prozesu kimikoak (gazitzea, hartzidura, pasteurizazioa, hoztea).
- Elikagai-gehigarriak eta haien funtzio kimikoa: egonkortzaileak, kontserbagarriak eta koloratzaileak produktu prozesatuetan.



### Kultura zientifikoa

- Elikagaien kalitate-parametroak neurtzea.
- Nutrizio-etiketak eta elikadura-desinformazioa.
- Etiketatzearen erregulazioa eta elikadura-araudia.
- Elikagaien desinformazioa: industriaren jardunbideak produktu jakin batzuk etiketatzeko orduan.